

烧烤系列培训 学习烧烤技术

产品名称	烧烤系列培训 学习烧烤技术
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

烧烤系列培训 学习烧烤技术

“没有什么烦恼是一顿烧烤解决不了的，如果有，那就两顿！”这句网络语言，精准地概括了烧烤的魅力。进入夏季，各类烧烤店、烧烤摊人头攒动，甚至需要排队就餐。烧烤是一种兼具社交属性的餐饮，人们喜欢在撸串、喝酒中沟通感情、释放压力；烧烤也是有一定技术含量的美食，它不似家常菜、火锅那样可以在家动手烹饪，其需要腌制、穿串、烤制，非专业人士操作不出地道的口味。烧烤的这几个特性，使其在餐饮市场上处于长盛不衰的地位。掘金夏季餐饮？不妨试试开家烧烤店。

口味特色：烧烤烧烤，无所不烤。鸡翅、羊肉、牛肉、海鲜、蔬菜、面包、烧饼……腌制、烤熟，撒上孜然辣椒粉，就有了不同于其他烹饪方式的别样香气。甄选烧烤培训品类多样，包括烤五花肉、烤肥牛、羊肉串、蒜瓣肉、烤翅尖、烤板筋、烤脆骨、马步鱼、烤韭菜、烤茄子、烤金针菇、掌中宝、鸡翅、翅中、烤饼、烤小黄鱼等等，轻松撑起一家烧烤店。

核心技术：肉类的腌制技术，撒料的制作技术，酱料的熬制技术，各类烤品的制作，各类烤串的手法流程。

经营模式：烧烤项目，投资较小利润极高，适合在小区附近、商业街、美食城、烧烤城开店经营。

学习流程：一般1~2天就可以掌握，用料精确

到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止。

长沙曾食坊培训优势:

- 1、烧烤整体技术，都会传授给学员，技术无保留传授！
- 2、保证学员出去后能够采购到原材料、设备，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到熟练掌握为止。
- 5、学员后期技术有任何问题，可随时联系或返校继续学习。