

# 烤串制作方法

产品名称	烤串制作方法
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

## 产品详情

这里培训中国烤串技术 秘制配方全教

还没有找到好的创业项目，创香园到是个不错的选择。小吃创业项目突出的优势就是特色，而且投资成本超低，回本快。欢迎学员前来考察学习。餐饮行业随着市场的发展，大环境是越来越好，让更多的投资商不自觉的就关注了起来，成为很多创业人士的首选。

常言说的好，“生意做遍，不如卖饭”，饮食行业永远是一个不会衰退的行业，无论是战争年代还是和平年代，无论是经济繁荣还是经济萧条，饮食行业总是能抵挡住任何时代的风雨，饮食行业还有一个很大的特点，投资小，见效快，小到可以养家糊口，大到可以光宗耀祖，学会了一门饮食行业的技术，选好了一个店面，在很短的时间内你就能回本。

烤串种类的多样性，加上不同消费档次的烤串出现，烤串市场的发展机遇更大，如果能够掌握一手一流的烤串技术经营烤串店，未来的餐饮业发展将会具有较大的潜力。但是想要经营一家烤串店，不管规模的大小，都要先掌握专业的烤串技术，有了技术，未来的经营才能顺利开展。现如今，街头烤串，烤串店，排起长队，做烤串的人应接不暇，被炙热的烤炉，烤得汗流浹背，家家烤串店的真实场景，让人忍不住品尝。随着社会文明的民展，烤串早已经从当初的原始做法演变成为多种多样，规模也由当初小型模式变化成多种模式，口味和外观也多彩缤纷起来。

烤串选一年以内的羊，取下羊肉，在羊肉的正反面斜着划出花刀。放在炭火架上翻面烘烤，还要往羊肉上刷些调料。要用文火烤，不要用旺火和明火。等到羊肉变得深棕色并且冒出油即可食用。（选择烤串方法吃羊时，要挑选肥羊。）

创香园产品丰富的口味、是非常适合全国各地投资的特色小吃项目。即可固定开店，也可流动经营，低投资几百元就可实现创业老板的梦想，是小本创业投资者的首选项目。

很多大学生创业、农民创业、辞职创业等都选择了餐饮小吃行业。做餐饮小吃是小本创业，资金不是那

么厚实，学习小吃技术是志在必行的事情。自己掌握小吃技术，自己学习开店经营知识，自己将创业梦想实现。

我校传授的烤串技术是经受了市场多年考验成功的经典项目，烤串以中国烤串风味为基础，结合各地消费者口味及饮食习惯，用先进（傻瓜式）腌制后烤制而成，具有浓郁的现代烤串风味。烤出的品种色泽黄亮、肉质细腻，肉串烤熟后体型不缩小而变大。中国创香园烤串技师正是在多年开店及培训经验，从选料、切料、配料、保存、烤制等各个环节入手，尤其是对各种烤串的腌制过程进行了详细的分解、量化。让每位学员做出的产品与培训技师做的产品如出一辙。