

湖南学烧烤培训

产品名称	湖南学烧烤培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

烧烤优势一	烧烤项目，健康营养美味，在大家心目中的定位是轻松，自由自在，随心所欲的吃法，想吃什么，就烤什么，*受年轻人、上班族喜爱；
烧烤优势二	烧烤特色休闲小吃，对店铺的要求，对人员的要求很低，几乎是没有什么要求，店铺只需要6-10平方就可以经营，人手只需要配备2-3人就可以，店铺总投资额不超过5万元就可以开业，而且一年四季，没有淡旺季之分，市场非常的大；
烧烤优势三	烧烤生意简单，利润高，投资少，一个无烟烧烤店铺，可以选择铺面经营也可以选择流动摊位经营，而且可以搭配生煎包、馄饨、小笼包、煎饺、牛肉粉丝汤，早餐粥培训，一起经营，品种丰富，而且每一个客户都是充分购买，从一块钱的消费，提高到十几块的消费，利润*大化。

烧烤优势四 场合多样——学校，医院，工厂，超市，商业街，食堂．．．任你选，多种的哪里都有烧烤教学经营场所，多种经营方式，单店加盟，坐店销售，档口经营，外卖，月挣万元

培训内容 不是问题。

培训内容

肉类：羊肉、羊腿、牛肉、猪肉、猪排骨、鸡脯肉、鸡胗、鸭胗、鸭肠等
消费人群广——上班族，学生族，老人，儿童，民工．．．广阔的市场，广阔的人群；

骨类：脆骨、羊排、牛排、鸡腿、鸡翅中、鸡翅尖、鸡爪等

水产类：扇贝、生蚝、带子、鱿鱼、鲫鱼、龙虾、河蟹等

熟食类：火腿、热狗、鹌蛋、年糕等

蔬菜类：土豆、黄瓜、茄子、韭菜、玉米、四季豆、花菜、香菇、金针菇等

(飘香粉制作，飘香油熬制，刷料，撒料、肉类海鲜宰杀，腌制，烤制时间火候等)