

哪有特色较好烧烤技术学习

产品名称	哪有特色较好烧烤技术学习
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

?????????

名食园小吃培训总部及大型餐饮培训小吃培训餐饮开店网络营销店员培训店面装修设计等等一体化，名食园小吃培训总部可以帮助你从开店到营业到赚钱，让你快速周到财富终点，做餐饮创业，不仅想赚钱，找到名食园小吃培训总部是实实在在的。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，很多人都知道“隔行如隔山”，如果是入行已久的餐饮业内人士，创业也许驾轻就熟，然而对于对餐饮一窍不通的“门外汉”来说，又如何实现餐饮投资创业呢?其实，在餐饮投资创业模式日趋完善、创业项目日渐丰富的今天，餐饮行业的壁垒正在被打破，在完备的创业模式下，从“餐饮小白”到业内。

具餐饮行业专家分析认为，现阶段做餐饮仍是颇具赚钱潜力的项目，是小本投资创业的好项目，名食园小吃培训总部拥有上千款餐饮特色小吃，对于初次创业者来说，可从小型餐饮店铺起步，逐渐累积经验和资本，逐步把店铺做大做强。

烧烤 (barbecue)，可能是人类原始的烹调方法，是以燃料加热和枯燥空气，并把食物放置于热干空气中一个对比接近热源的位置来加热食物。通常来说，烧烤是在火大将食物 (多为肉类) 烹调至可食用，因而台湾亦有称此为烤肉；现代社会，因为有多种用火方法，烧烤方法也逐步多元化，发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等，齐齐哈尔烧烤即是全国有名的烧烤。烤分为直接烤制和间接烤制两种。直接烤制又有明火暗火之分，直接烤制也分为铁板，石板，铜板等多种。而对木炭地要求也各不相同，我国地木炭共有三种适合烧烤。一：原木木炭，二：机制木炭，三：工业焦炭，原木木炭也分果木和杂木之分，果木即是，苹果，梨，山楂等的硬质木材烧烤地味道对比好，而杂木包含杨，槐，松等其它软木烧烤味道通常。烧烤自身也变成一种多人集会休闲文娱方法或者是生意。不管在齐齐哈尔仍是全部亚洲、美洲和欧洲，烧烤通常是小至家庭，大至校园的团体活动以及一些公司安排的团体活动。

每串肉或每串蔬菜的售价为0.5-2元，而肉类每串成本为0.2-0.8元，利润率高达100-150%，蔬菜类每串成

本0.1-0.2元,每串馒头售价为0.5元,而成本仅为0.08元,利润率高达500%;鸡翅、鸡腿、牛排、烧烤等每份售价2.5-5元,每份成本0.8-2.5元,利润率高达100-200%;保守算法,如果一天卖400-500串,营业额500-600元,可获利250-350元,如遇上节假日,一天可卖1000串左右,日均利润可达500-650元。通过对学员的跟踪调查,60%学员每月纯利可达3000-6000元,20%可达到8000-10000元左右,20%获利在3000元至8000元,没有亏损。如果同时开3-5个店,每月获利都在万元以上。烧烤显著的特点就是投资小、风险低、利润大。

培训内容:1、香料的辨认和选材技能2、秘制红油制造技能;3、底料的炒制及保留技能;4、各种菜品的制造与保管技能;5、专用高汤的熬制与保管技能;6、各种味型的调制技能;7、了解中心秘方和全套运营流程;8、免费训练店肆选址、装饰规划、开店运营等技能;
9、终身免费跟踪效劳,学员免费享用技能升级。