学烧烤大排档技术

产品名称	学烧烤大排档技术
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

这里教中国烧烤大排档 秘制配方全教

大排档在中国大中小城市皆可见到，与当地的繁荣发达或者贫穷落后全无关系。有中国人的地方，自然就有大排档。名食园餐饮培训总部，以味好、品优、显著卖点，大胆自创、摸索、研发，在传统大排档中推陈出新发展各种样式的大排档培训，是一项非常实在而又稳赚不赔的餐饮创业项目。大排档深受顾客喜爱。大排档培训需要多少钱？这个可以在官网上看得到的，所以你可以去咨询一下，名食园餐饮培训总部的市场庞大，丰厚利润。如果您现在没有理想的职业，又不甘心为别人打工挣有限的工资，想低风险小本创业，快速致富，那么选择名食园餐饮培训总部的大排档是您明智的决定。

名食园郑重承诺1、所有学习项目，先免费试吃，试吃满意再学习。2、真正扶持创业，在学习期间免费提供学习期间工作餐，住宿。3、零基础学员，提供核心技术及配方，包教包会，学会为止，不限制学习时间，长期免费回炉深造。4、20年的餐饮实体经验的老师一对一教学，厨具多，保证每个学员都能自己动手操作练习。5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。

大排档，是将初步加工和焯水处理后的原料，经过添加红油、酱油、蒜粒等配料制作而成的菜肴。根据红油的分类一般可分为香辣、麻辣、五香三大类；川味大排档在全国普遍，多以香辣、麻辣为主，味道也是好的。培训内容：1.培训大排档烧烤原材料的选择、初步加工。2.大排档烧烤设备和器具的认识与使用维修。3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类大排档烧烤原料的加工处理和腌制方法。4.培训花样蔬菜串类大排档烧烤原料的处理和制作方法。5.培训鲜鱼、大虾类大排档烧烤原料的处理。6.培训花样水果串的制作和处理方法。7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。8.培训无烟大排档烧烤技术。9.培训调味盐、调味油配方与技术。10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。13.复习制作技术，独立完成产品的制作。14.反复实践操作,熟练操作流程。

新乡市名食园小吃培训学校

联 系 人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提示：请拨打右上方或者文章下方电话联系我们了解多信息，微信与手机同号！

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

乘车路线：

①：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走六十八米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有 专车接送

②：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到

③：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到

④：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。