

# 学习烤全羊培训

产品名称	学习烤全羊培训
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

这里培训中国烤全羊 秘制配方全教

全国各地的烤全羊数不胜数，但要烤出“色泽黄亮、肉质细腻，肉串烤熟后体型不缩小而变大”的产品来，仅我学校一家请学员朋友们注意鉴别。名食园烤全羊师傅正是在多年开店的基础上，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。

名食园烤全羊培训内容：1、烤全羊原料及香料的特点及作用，达到学会原材料的认识及选用;2、烤全羊原材料的识别、鉴定、加工及运用;3、烤全羊各类肉类的腌制，达到学会各种肉质品的加工处理;4、调味料、调味酱的制作方法,达到学会各种酱料的配制;5、蔬菜类烤全羊原料的制作，达到学会各种蔬菜的加工处理;6、鸡类烤全羊原料的制作、鱼类烤全羊原料的制作，达到学会各种鸡肉鱼肉的加工处理;7、海鲜类烤全羊原料的制作、其他类烤全羊原料的制作，达到学会海鲜肉类的加工处理8、火候的把握技术、烤全羊原材料的保管、保鲜技术、烤全羊原材料的采购，达到学会学会材料的保管

名食园长期提供函授（函授就是提供项目的详细文字资料配方配料与教学视频）技术服务，函授一般为正常学费的一半，提供后期电话咨询服务，如果感到自己学不会，也可以补齐学费到学校实地学习。如果您的时间充足，建议好来学校实地学习。

名食园烤全羊培训项目：1.烤全羊羊肉串、2.烤全羊鲜鱼、3.烤全羊羊排、4.烤全羊全羊、5.烤全羊羊鞭、6.烤全羊羊外腰、7.烤全羊羊内腰、8.烤全羊板、9.烤全羊鱿鱼 10.烤全羊大虾、11.烤全羊海鲜、12.烤全羊馍干、13.烤全羊蔬菜、14.烤全羊水果、15.烤全羊韭菜、16.烤全羊茄子、17.各类烤翅全套、18.烤全羊羊头、19.烤全羊全羊、20.疯狂烤翅、21.烤面筋全套、22.烤全羊各类肉串、23.烤全羊各类蔬菜、24.烤全羊各类海鲜、25.烤全羊各类水果、26.烤全羊各类豆制品、27.烤全羊核心腌制配料、28.烤全羊专用飘香酱、29.诸葛烤鱼、30.铁板烧全套制作、31.碳锅鱼培训、32.碳锅鸡培训、33.碳烤鱼培训、34.炭烤鸡培训、35.石锅鱼培训、36.烤豆皮全套、37.烤猪蹄全套、38.韩式烤肉全套 39.俄罗斯烤馒头

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，名食园餐饮管理有限公司结合市面上所需，推出的款款精品特色小吃，好的项目加上合理的运作，在餐饮投资创业路上找到成功的捷径，餐饮行业投资对于创业者的另一个显著优势是投资可大可小，小到街头推车小摊，仅需几千元。

俗话说，“民以食为天”，中国饮食文化的源远流长加上国人对于美食的热爱，小吃培训，小吃餐饮因此当仁不让地成为了热门创业领域。餐饮业的利润之高是人人皆知，其原料成本相对较低，但一经加工为成品，其价格往往会上涨数倍。

对于名食园餐饮小吃培训总部帮助广大投资者多年的开店经验来说餐饮投资创业经营一段时间就能完全回本。。。无论您有无基础，是否从事过厨师烹饪相关工作，只要您愿意学习，均可以在名食园小吃培训总部完成从零基础到做出一手好菜的高级大厨。

根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间，免费住宿。名食园小吃培训选名食园餐饮总部靠谱，一方水土，成就一方美食。