

# 教烧烤大排档哪里培训技术

产品名称	教烧烤大排档哪里培训技术
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

这里培训中国烧烤大排档 秘制配方全教

随着社会文明的民展，烧烤大排档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。现如今，街头烧烤大排档，烧烤大排档店，排起长队，做烧烤大排档的人应接不暇，被炙热的烤炉，烤得汗流浹背，家家烧烤大排档店的真实场景，让人忍不住品尝。

我校传授的烧烤大排档技术是经受了市场多年考验成功的经典项目，烧烤大排档以中国烧烤大排档风味为基础，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，具有浓郁的现代烧烤大排档风味。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。中国名食园烧烤大排档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。

河南学烧烤大排档技术 正规烧烤大排档培训学校 许昌烧烤大排档培训班 驻马店烧烤大排档培训学校  
山东烧烤大排档培训学校 菏泽烧烤大排档培训中心 长治学烧烤大排档技术  
哪里教烧烤大排档技术口味好 山西烧烤大排档培训学校 四川烧烤大排档培训 郑州烧烤大排档培训班  
学烧烤大排档选哪家比较好？推荐中国名食园烧烤大排档培训学校，口味好，技术正宗，先品尝后学习，随到随学包教会，欢迎各地学员前来考察学习！培训内容：1.培训烧烤大排档原材料的选择、初步加工。2.烧烤大排档设备和器具的认识与使用维修。3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烧烤大排档原料的加工处理和腌制方法。4.培训花样蔬菜串类烧烤大排档原料的处理和制作方法。5.培训鲜鱼、大虾类烧烤大排档原料的处理。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.培训无烟烧烤大排档技术。9.培训调味盐、调味油配方与技术。10.培训烤肉风味粉和风味酱制作技术。11.培训烤蔬菜风味粉和风味酱制作技术。12.培训烤水果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：

：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

：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

：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

：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。