

培训大排档配方技术

产品名称	培训大排档配方技术
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

这里培训中国大排档技术 秘制配方全教

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。

名食园大排档具有调整口味，增进食欲的作用，食之令人胃口大开，深受各族人民的喜爱。加工制作大排档，可选用的原材料极为广泛。菜品内容也十分丰富，其制作的口味也可灵活多变，虽选料精细，但加工制作工艺较为简单方便。不需要特殊设备，只用一般厨具即可。是一种低成本投入，而利润颇丰的经营菜品。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。

大排档，上好的辣椒粉，经过数小时与特制香料的慢火精心熬制，色泽亮丽，素菜、荤菜搭配搅拌，配上花生，人人爱吃，吃起来美味，店店都火爆，喜欢吃，又想开一家大排档店，不会做，没有经验，名食园培训所有大排档技术，经营经验，配方完全公开，口味免费品尝，实际操作培训，学会为止，开店成功为止，名食园真技术配方。新乡名食园小吃技术培训学校致力于大排档大排档技术与开发，专业培训各种大排档技术。以数20年成功开店经验、和20多年教学实践、成功培训学员数万名。名食园是一家追求zhuoyue，专注品质和细节的特色餐饮培训学校，多年来我们一直在不断地努力创新技术。专攻一业而求精、凭没有较好只有更好的精神不断进取，是目前为止河南新乡市唯一一家专门传授大排档技术的培训学校。 培训方式：一对一教学，现场传授各种大排档技术制作和材料的处理技术。