

# 中国夜市大排档技术培训学校

产品名称	中国夜市大排档技术培训学校
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

这里培训中国夜市大排档技术 秘制配方全教

烧烤培训 海鲜烧烤培训 无烟烧烤培训 重庆烧烤培训 烧烤培训多少钱 重庆烧烤培训哪里好 烧烤培训哪些内容 夜市大排档培训 烤鱼培训 干锅培训 串串香培训 名食园培训各种小吃，学费不贵，学习划算，不限制学习时间，再次学习相同项目全部免费；名食园报名学习优惠：学二送二、学三送三，学习包吃住，学习免费原材料，提供配方单，享受第二人免费学等等；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。

我校传授的大排档烧烤技术是经受了市场多年考验成功的经典项目，大排档烧烤以中国大排档烧烤风味为基础，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，具有浓郁的现代大排档烧烤风味。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。中国名食园大排档烧烤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。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。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。