

# 教烧烤大排档技术

产品名称	教烧烤大排档技术
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

这里培训中国烧烤大排档 秘制配方全教

名食园烧烤大排档以口味充满个性、辣香爽口、焦黄嫩脆，被食客称为烤界新贵，是烤界新近一方的烧烤一绝，成了餐饮行业争相追逐的好商机！中国名食园烧烤大排档在江湖上有六大绝技，绝在腌料：秘制的腌制料，保水、消脂、入味上。中国名食园特色烧烤大排档在上炉烤之前，需提前腌制，一方面增加成品口味的焦、香、嫩、爽的特色，可以更大程度保持食物的水分，并有利于烤的过程中肉内的脂肪迅速液化消融，不缩水、烤不糊、大大提高产品出品率，让烤好的烧烤大排档个个色彩金黄、“体态”饱满，一闻就大有食欲，一看禁不住食指大动，而且女孩子吃了也不会发胖，可以大胆吃。请注意：名食园全部小吃项目全套制作技术直接培训，从原材料进货到成品制作配比、工艺，无任何保留之处。配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。无需任何高昂的所谓的“加盟费”，也无须什么“保证金”，让您完全全当自己的老板。为使您放心，我们实行先当面制作品尝后满意再学习。随到随学，学习时间不限，一般7-10天时间即可完全学会，让你回去就能独立开店经营。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，很多人都知道“隔行如隔山”，如果是入行已久的餐饮业内人士，创业也许驾轻就熟，然而对于对餐饮一窍不通的“门外汉”来说，又如何实现餐饮投资创业呢？其实，在餐饮投资创业模式日趋完善、创业项目日渐丰富的今天，餐饮行业的壁垒正在被打破，在完备的创业模式下，从“餐饮小白”到业内。

具餐饮行业专家分析认为，现阶段做餐饮仍是颇具赚钱潜力的项目，是小本投资创业的好项目，名食园小吃培训总部拥有上千款餐饮特色小吃，对于初次创业者来说，可从小型餐饮店铺起步，逐渐累积经验和资本，逐步把店铺做大做强。

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。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。郑重声明：中国名食园的肉制品处理技术（所有肉制品成熟后体型不缩小反而变大，口感味道极佳）是其他学校无法效仿的，我校对肉制品（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉）有独一无二的绝招，而我校制作的肉制品经特殊腌制后不光不缩小，反而体型会变大，肉嫩弹牙，口感嫩滑，色泽金黄、体型饱满。本中心的烧烤大排档敢与任何一家学校培训的烧烤大排档比口感，比味道，比颜色，比烤肉不收缩体型饱满的效果。