学做烧烤去哪里

产品名称	学做烧烤去哪里
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 秘制配方全教

烧烤，外焦里嫩，肉烂味香，具有补血、补虚养身、补阳等功效。烧烤，菜形美观，颜色褐红，肉质酥烂，味道香醇，色美肉嫩，浓香外溢，佐酒下饭，老少皆宜。

烧烤，新疆是有名的民族风味小吃。来新疆旅游观光的中外宾客，几乎没有不吃烧烤的。新疆的烧烤可以说是风靡全国的一种小吃，在城乡、街头和集市上随处可见，受到广大群众的青睐。

烧烤是招待宾客的一道佳肴名菜。烧烤菜形美观，颜色褐红，肉质酥烂，味道香醇，色美肉嫩，浓香外溢，佐酒下饭，实乃草原美肴之一。烧烤经过长期的发展，在烧烤烘烤过程中逐步增加了各种配料和调味品，使其形、色、味、鲜集一体，色美、肉香、外焦、内嫩、干酥不腻，被人们赞为"眼未见其物，香味已扑鼻"。“ 烧烤 ”，流传广远，西北各地，皆有制作。此菜以羊腿为主料，经腌制再加调料烘烤而成。成菜羊腿形整，颜色红润，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。

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。本中心的烧烤敢与任何一家学校培训的烧烤比口感，比味道，比颜色，比烤肉不收缩体型饱满的效果。

每串肉或每串蔬菜的售价为0.5-2元，而肉类每串成本为0.2-0.8元，利润率高达100-150%，蔬菜类每串成本0.1-0.2元,每串馒头售价为0.5元，而成本仅为0.08元，利润率高达500%；鸡翅、鸡腿、牛排、烧烤等每份售价2.5-5元，每份成本0.8-2.5元，利润率高达100-200%；保守算法，如果一天卖400-500串，营业额500-600元，可获利250-350元，如遇上节假日，一天可卖1000串左右，日均利润可达500-650元。

??

??

??????????????????????????“?????”??
??“???”??
????????????????????????????“????”????

????? ??
??

??
??

????“?????”??
??

??
?? ????