

哪里教学烤羊肉串技术

产品名称	哪里教学烤羊肉串技术
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

这里培训中国烤羊肉串技术 秘制配方全教

烤羊肉串，可能是人类原始的烹调方式，是以燃料加热和干燥空气，并把食物放置于热干空气中一个比较接近热源的位置来加热食物。一般来说，烤羊肉串是在火上将食物（多为肉类，海鲜，蔬菜）烹调至可食用，因此台湾亦有称此为烤肉；现代社会，由于有多种用火方式，烤羊肉串方式也逐渐多样化，发展出各式烤羊肉串炉、烤羊肉串架、烤羊肉串酱等，齐齐哈尔烤羊肉串就是全国有名的烤羊肉串。

烤分为直接烤制和间接烤制两种。直接烤制又有明火暗火之分，直接烤制也分为铁板，石板，铜板等多种。而对木炭地要求也各不相同，我国地木炭共有三种适合烤羊肉串。一：原木木炭，二：机制木炭，三：工业焦炭，原木木炭也分果木和杂木之分，果木即是，苹果，梨，山楂等的硬质木材烤羊肉串地味道对比好，而杂木包含杨，槐，松等其它软木烤羊肉串味道通常。现如今，街头烤羊肉串，烤羊肉串店，排起长队，做烤羊肉串的人应接不暇，被炙热的烤炉，烤得汗流浹背，家家烤羊肉串店的真实场景，让人忍不住品尝。

单个烤羊肉串项目，只需很少的投资，学会后几百元就可以开业，经营地址一般选在步行街、夜市、学校、商业中心或娱乐场所周边，公交站台等地方，原则就是人流量相对集中的地方；所用原料因地制宜，调味料如在小城市不方便采购我公司可帮忙联系或代购，素菜毛利一般可在200-300%，荤菜毛利在60-70%左右，效益相当可观。

烧烤利润分析：以羊肉串为例：每斤羊肉对饭店售价已达20多元/斤，牛油10元/斤。每3斤羊肉加2斤牛油能穿出170支肉串，平均0.5元/支。加上腌肉料、炭火、烤肉料、竹签等费用，约0.7元/支。而一串羊肉咱们至少卖2块钱一串，一串我们可以赚1.3元，一个晚上可以卖1000多串，光羊肉串一个晚上的收入就有1000多元，在加上其他的，一个晚上的营业额在2000多块钱，所以烧烤是很赚钱的生意。

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。