

# 哪里可以学夜市大排档专业课程

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 哪里可以学夜市大排档专业课程                            |
| 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

这里教中国夜市大排档 秘制配方全教

说到大排档大家一定不会陌生，是大众消费的一个美食，大排档在中国大中小城市皆可见，与当地的繁荣发达或者贫穷落后全无关系。有中国人的地方，自然就有大排档。大排档非常适合初创业的新人投资，不需要太多资金，风险低，回报快！那么你知道大排档培训哪好吗？名食园靠谱的大排档培训机构，希望对正准备投资创业的朋友们有所帮助！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；大排档烧烤培训品种：肉串、五花肉、土豆、藕片、金针菇、豆干、鸡翅、鸡腿、虾、鱿鱼须、锡纸鲫鱼、茄子、豆腐、绍皮、大肉串、牛肉、羊肉串、鸡胗、脑花、鸡翅中、鸡全翅、韭菜、青椒、黄瓜、魔芋等等市面上各种烧烤品种传授；

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。

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。

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。