

# 烧烤大排档学习技术培训

产品名称	烧烤大排档学习技术培训
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

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。

大排档，是将初步加工和焯水处理后的原料，经过添加红油、酱油、蒜粒等配料制作而成的菜肴。根据红油的分类一般可分为香辣、麻辣、五香三大类；川味大排档在全国普遍，多以香辣、麻辣为主，味道也是好的。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。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；“烧烤大排档”赚钱利润惊人！蔬菜类平均利润500%左右，肉类平均利润45%左右，海鲜类平均利润200%左右，酒水平均利润180%-370%左右，副食平均利润200%左右，主食平均利润50%左右，在繁华地段做大排档生意，家家生意兴隆，年赚十几万的大有人在。大排档怎么学习？大排档培训学习价格，可以仔细了解一下信息。

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。名食园大排档具有调整口味，增进食欲的作用，食之令人胃口大开，深受各族人民的喜爱。加工制作大排档，可选用的原材料极为广泛。菜品内容也十分丰富，其制作的口味也可灵活多变，虽选料精细，但加工制作工艺较为简单方便。不需要特殊设备，只用一般厨具即可。是一种低成本投入，而利润颇丰的经营菜品。