

哪教的夜市大排档口味好

产品名称	哪教的夜市大排档口味好
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

这里培训中国夜市大排档 秘制配方全教

“夜市大排档”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。大排档在中国大中小城市皆可见到，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。名食园郑重承诺1、所有学习项目，先免费试吃，试吃满意再学习。2、真正扶持创业，在学习期间免费提供学习期间工作餐，住宿。3、零基础学员，提供核心技术及配方，包教包会，学会为止，不限制学习时间，长期免费回炉深造。4、20年的餐饮实体经验的老师一对一教学，厨具多，保证每个学员都能自己动手操作练习。5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。

我校传授的大排档烧烤技术是经受了市场多年考验成功的经典项目，大排档烧烤以中国大排档烧烤风味为基础，结合各地消费者口味及饮食习惯，用先进（傻瓜式）腌制后烤制而成，具有浓郁的现代大排档烧烤风味。烤出的品种色泽黄亮、肉质细腻，肉串烤熟后体型不缩小而变大。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。

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。