

学大排档专业技术去哪

产品名称	学大排档专业技术去哪
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

这里培训中国大排档 秘制配方全教

中国名食园餐饮培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提醒：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68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。

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。

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。

名食园餐饮培训总部，以味好、品优、显著卖点，大胆自创、摸索、研发，在传统大排档中推陈出新发展各种样式的大排档培训，是一项非常实在而又稳赚不赔的餐饮创业项目。大排档深受顾客喜爱。大排档培训需要多少钱？这个可以在官网上看得到的，所以你可以去咨询一下，名食园餐饮培训总部的市场庞大，丰厚利润。如果您现在没有理想的职业，又不甘心为别人打工挣有限的工资，想低风险小本创业，快速致富，那么选择名食园餐饮培训总部的大排档是您明智的决定。烧烤培训 海鲜烧烤培训 无烟烧烤培训 重庆烧烤培训 烧烤培训多少钱 重庆烧烤培训哪里好 烧烤培训哪些内容 夜市大排档培训 烤鱼培训 干锅培训 串串香培训 名食园培训各种小吃，学费不贵，学习划算，不限制学习时间，再次学习相同项目全部免费；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；