

烧烤大排档专业培训哪有

产品名称	烧烤大排档专业培训哪有
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

学烧烤大排档技术 这里教的好

名食园烧烤大排档以口味充满个性、辣香爽口、焦黄嫩脆，被食客称为烤界新贵，是烤界新近一方的烧烤一绝，成了餐饮行业争相追逐的好商机！中国名食园烧烤大排档在江湖上有六大绝技，绝在腌料：秘制的腌料，保水、消脂、入味上。中国名食园特色烧烤大排档在上炉烤之前，需提前腌制，一方面增加成品口味的焦、香、嫩、爽的特色，可以更大程度保持食物的水分，并有利于烤的过程中肉内的脂肪迅速液化消融，不缩水、烤不糊、大大提高产品出品率，让烤好的烧烤大排档个个色彩金黄、“体态”饱满，一闻就大有食欲，一看禁不住食指大动，而且女孩子吃了也不会发胖，可以大胆吃。请注意：名食园全部小吃项目全套制作技术直接培训，从原材料进货到成品制作配比、工艺，无任何保留之处。配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。无需任何高昂的所谓的“加盟费”，也无须什么“保证金”，让您完全全当自己的老板。为使您放心，我们实行先当面制作品尝后满意再学习。随到随学，学习时间不限，一般7-10天时间即可完全学会，让你回去就能独立开店经营。

培训内容：1.培训烧烤大排档原材料的选择、初步加工。2.烧烤大排档设备和器具的认识与使用维修。3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烧烤大排档原料的加工处理和腌制方法。4.培训花样蔬菜串类烧烤大排档原料的处理和制作方法。5.培训鲜鱼、大虾类烧烤大排档原料的处理。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.培训无烟烧烤大排档技术。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。郑重声明：中国名食园的肉制品处理技术（所有肉制品成熟后体型不缩小反而变大，口感味道极佳）是其他学校无法效仿的，我校对肉制品（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉）有独一无二的绝招，而我校制作的肉制品经特殊腌制后不光不缩小，反而体型会变大，肉嫩弹牙，口感嫩滑，色泽金黄、体型饱满。本中心的烧烤大排档敢与任何一家学校培训的烧烤大排档比口感，比味道，比颜色，比烤肉不收缩体型饱满的效果。

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。

对于名食园餐饮小吃培训总部帮助广大投资者多年的开店经验来说餐饮投资创业经营一段时间就能完全回本。。。无论您有无基础，是否从事过厨师烹饪相关工作，只要您愿意学习，均可以在名食园小吃培训总部完成从零基础到做出一手好菜的高级大厨。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间，免费住宿。名食园小吃培训选名食园餐饮总部靠谱，一方水土，成就一方美食。