

特色烧烤培训 无烟烧烤技术 烧烤培训

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 特色烧烤培训 无烟烧烤技术 烧烤培训 |
| 公司名称 | 深圳市龙品香厨艺管理有限公司 |
| 价格 | 1380.00/套 |
| 规格参数 | 品牌:无烟烧烤 型号:烧烤培训 电话:13691680602 |
| 公司地址 | 深圳市龙华新区腾龙路创业花园163栋2楼整层 |
| 联系电话 | 0755-85276707 13691680602 |

产品详情

培训电话：13691680602 qq:2972629538 联系人：刘芳烧烤大排档，火爆经营项目，深圳龙品香餐饮培训学校，专业培训机构，多年来致力于创业培训项目，投资者成功开店创业经营。指导并带领全国各地的学员走上发财致富的道路。现代烧烤在制作过程中，最大限度的保留了食物的营养，烧烤的品种多种多样，几乎涵盖了人们日常吃的所有菜。一些平时不喜欢吃的菜经过此法烤制后，也会让人吃的津津有味，使人膳食更合理，更全面。

独家推出皮酥里嫩色焦黄诱人的课程包含麻辣羊肉串、麻辣牛肉串、麻辣鸡肉串、鸡腿、鸡尖、鸡爪、鸡亦、串烧多味韭菜、蒜香茄子、多味玉米、串烧多味鲜鱿鱼、多味福寿鱼、串烧大虾、多味鳅刀鱼、芙蓉蒜生蚝、蒜香青口、手撕鱿鱼丝、多味小鱼干、风味小馒头、多味土豆片、虎皮青尖椒、多味豆腐干.....生鲜蔬菜和水果烧烤等等。

烧烤培训方式及重点：

烧烤炉具及用具的配置，烧烤原料的初加工，多种调味品及味汁的调制，食物的加工全工艺过程，烧烤用料的选购，烧烤的技法与注意事项。重在亲手操作，培训畜肉类、禽类、海鲜水产类、蔬菜瓜果类、面食类、豆制品类以及其他混合烧烤类。

烧烤培训面授学费1380元，。学习3-4天左右，时间不限，学会为止，我们有全套的技术资料,专为教学使用,完全实战性技术,资料从原辅料理论,香料配比,配方调汤每个品种的实战操作,产品风味,工艺要点,均有详细描述并负责长期的技术更新指导。