

纸上烧烤培训

产品名称	纸上烧烤培训
公司名称	贵阳市南明区汇大餐饮技术咨询个体服务中心
价格	6800.00/人
规格参数	汇大美食:纸上烧烤
公司地址	贵阳市南明区遵义路306贵解放大厦1单元23层7号
联系电话	15329005350

产品详情

一、项目介绍：

随着时尚的更新，烧烤加啤酒成为一种时尚，并为中青年主体消费群所喜爱；不论在城乡、集贸市场、大街小巷、公园、小区，还是夜市与休闲小吃摊点，烧烤及休闲小吃随处可见，它已成为众多消费者饮食中不可缺少的一部分，造就了一个庞大的消费市场。

苏格兰风情烧烤食品因其自然淳朴的做法、原始野性的味道成为人们越来越喜爱的食品之一。约上几个朋友来苏格兰风情烤肉吧，围桌而坐、叫上冰凉的鲜啤酒，边烤边吃、边喝边聊，四溢的烧肉香加上“滋滋”的烤肉声，都是令人垂涎欲滴的理由，足以让每一位美食家按捺不住。

苏格兰风情烤肉吧的花样、品种繁多，如肉类就有羊肉、烤牛肉、烤鸡肉、鸡皮、鸡翅、鱼、虾等。另外辣椒、茄子、黄瓜、薯片、土豆甚至香蕉、苹果等时蔬水果都是烧烤的新贵。

二、苏格兰风情烤吧烧烤炉特色：

韩式无烟纸上烧烤炉是一种新型的烧烤方式，是用上下两层的电烤炉，上面铺上专用的烧烤用白纸，在纸上浇上油后涂抹大体均匀后，将肉片或者其他类食物放在纸上，经过电加温后，纸上的食品就会被烤熟，然后蘸上相应的调料即可食用。

韩式无烟纸上烧烤炉打破传统炭火和燃气式烤肉方法，采用电煎板进行烧烤，纸上烧烤炉具造型新颖美观不受房间位置所限，肉在电煎板上煎烤，能保证肉的营养成份不丢失，而且沾不到木炭烧烤所含的至癌物质。加上秘制调料，吃起来香嫩上口，原味纯正，适合于各类人群。

三、投资方式：

联盟费用：6800元，总部提供无烟纸上烧烤系列技术、烧烤专用油的制作方法、特色炒饭系列技术、

奶茶、鲜榨果蔬系列、美味奶昔系列、冰粥

、沙冰系列技术、薄荷鲜柠、生姜茶、芒果么么茶、雪香奶茶、油炸系列休闲小吃、薯条另送6台纸上烧烤炉、1000米区域保护、授权铜牌，围裙、帽子、店面装修方案。

贵阳市汇大餐饮技术推广中心(153-2900-5350)，是一家集餐饮技术研发、餐饮技术推广、餐饮项目连锁加盟、餐饮策划、餐饮设备及原料批发为一体的综合性餐饮发展企业，以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。

经营项目：贵阳花溪牛肉粉、贵阳酸汤丝娃娃、遵义羊肉粉、西沃Seau鲜奶奶茶、砂锅粉、砂锅饭、韩式纸上烧烤、甜蜜蜜酸奶、台湾手抓饼、汇大卤肉卷、多功能小吃车、西式快餐、闯关东关东煮、麻辣烫、酸辣烫、贵阳特色烤小豆腐、豆腐圆子、贵阳肠旺面等技术培训及奶茶原料批发。

贵州汇大美食技术推广中心

联系人：周经理

手机：15329005350

Q Q：2646593571

邮箱：2646593571@qq.com

地址：贵阳市遵义路306号解放大厦23楼6号(火车站出口200米元和国际旁)

公司网址：www.gzhdms.com