

正规的文昌烧烤培训

产品名称	正规的文昌烧烤培训
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【武汉最正规的烧烤培训】

烧烤培训__武汉最信得过的烧烤培训__武汉技术好的文昌烧烤培训__武汉烧烤培训__特色烧烤培训__风味烧烤培训

烧烤店的经营模式

- 1、轻松经营：不依赖大厨，通过体验培训，自己掌握技术，轻松开展经营活动。
- 2、简单开店：烧烤有明显特色，主题清晰，不用大量宣传，营业即产生消费。
- 3、市场明显：烧烤有着普遍的市场需要和庞大的消费群体。
- 4、自主性强：通过培训可以学会如何变化产品，每天每季都可以随心更换不同烧烤产品，永远不乏新品，特色始终如一。
- 5、无季节性：烧烤每天都有消费需求，所以经营有旺季无淡季，全年盈利不是梦想。
- 6、管理简单：经营主题清晰，产品特色鲜明，产品结构单纯，经营品种更新容易，人员要求低，服务过程直接，采买原料方便，所以，日常经营管理难度较小，经营细节皆自己掌握，十分适合新进的餐饮创业者。

烧烤培训__武汉最信得过的烧烤培训__武汉技术好的文昌烧烤培训__武汉烧烤培训__特色烧烤培训__风味烧烤培训__武汉最正规的烧烤培训__在武汉卓刀泉南路虎泉，咨询4000-345-234

文昌烧烤培训招生对象：不分年龄、文化、地区，想学一技之长开烧烤店者均可报名参加学习。

文昌烧烤培训学习内容

- 1、传授烧烤原材料的选择，初步加工。烧烤设备和器具的认识与使用维护。
- 2、培训无烟烧烤技术，肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。烧烤风味粉和风味酱制作技术。烧烤各种调料的识别及采购信息；全国免费热线：4000-345 - 234
- 3、烧烤店面选址及经营管理技巧。
- 4、讲解品种：

新疆风味烤肉、烤猪肉串、羊肉串、烤香肠、烤脆骨、烤排骨、烤鸡爪、烤鸡翅、烤鸡腿、烤鸡心、烤鱼、烤虾、烤板筋、烤馒头、烤香菇、烤韭菜等几十个品种

授课方式：手把手辅导授课，随到随学，包教包会,学会为止。

学习时间：3-5天（学会为止）

烧烤班学费1800元（含实操材料费，配方不另收费）

全能烧烤班学费：2780元（含实操材料费，配方不另收费）

全能烧烤班学习烧烤班全部内容+烤生蚝+铁板鱿鱼，送炒海鲜花甲，圣子或炒饭、炒粉面或其它的品种等。

培训地点：武汉洪山区卓刀泉路82号（华师东门卓刀泉南路虎泉站下车，虎泉地铁A出口向左）

武汉文昌烧烤培训学校：

校址：武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交车在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。