

# 内蒙古烧烤全套技术培训

产品名称	内蒙古烧烤全套技术培训
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

## 产品详情

### 烧烤全套

#### 一 背景特点

烧烤这种烹调方式，根源自哥伦布来到美洲大陆时第一个遇到原居住民族，该民族叫阿瑞瓦克族（印第安人），在北、中、南美洲都有其踪影，如现在美国的佛罗里达州、巴西的南大河都能遇到其族民。烧烤在巴西的发展达到极点，烧烤在巴西的南大河地区已经有超过200年的历史。牧牛郎们一边扎上一大块肉，放进一个被火围绕着的洼中、一边侃侃而谈他们在土原上的历险。这个就是我们直接把肉类置于火烧烤的原本方式。而在乌拉圭和阿根廷的部分地区、这大片土原地区，处于食物丰盛地带，又孕育出典型的南美洲式调料，这就更加多姿多采了，烧烤是他们最实在的用餐方式：一柄利刀、一堆火、一些木条、一大块肉、再加上一点粗盐，还有一些调料，就能饱餐一顿。随着社会文明的民展，烧烤早已经从当初的原始做法演变成为多种多样，规模也由当初小型模式变化成多种模式，口味和外观也多彩缤纷起来。现如今，街头烧烤，烧烤店，排起长队，做烧烤的人应接不暇，被炙热的烤炉烤得汗流浹背，家家烧烤店的真实场景，让人忍不住品尝。

#### 二 培训内容

烧	烤制风味：韩式烧烤风味 新疆烧烤风味 东北烧烤风味
烤	烤肉系列： 韩式烤肉 内蒙风味烤肉 新疆风味羊肉串 各种肉串
创	烤鸭胗 烤鱼 烤虾
业	花样蔬菜串：

	班	<p>烤豆腐块 烤馒头 烤干张 烤土豆片 烤茄子 烤香菇</p> <p>烤花样水果串：烤香蕉、烤苹果、烤哈密瓜、烤香梨、烤</p> <p>烤海鲜：烤鲫鱼 烤鳕鱼 烤生蚝 烤花甲 烤蛭子等</p>
	<p>收费标准</p>	<p>1500元，培训时间7天左右；实习时间不限；包含技术转级费等，中途不收任何费用。</p>
	<p>烧 烤 全 科 班</p>	<p>韩式烧烤风味 新疆烧烤风味 东北烧烤风味 地方烧烤</p> <p>烤肉系列： 牛肉串 鸡肉串 牛蹄筋 鸭胸肉 蚕蛹 羊肉串 鸡脖子 猪脆骨 亲亲肠 牛板筋 骨肉相连 红肠 彩椒牛柳</p> <p>卤水烧烤系列：猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼等各类大肉或肉</p> <p>花样蔬菜串： 素鸡 黄瓜 韭菜 莲藕 土豆 豆干 大豆腐 茄子 干 张 玉米棒 红薯 青红椒 豆角 臭干 圆白菜 面筋 青味，它也能让烧烤作为正餐一样的消费</p> <p>烤花样水果串：烤香蕉 烤苹果 烤哈密瓜 烤香梨 烤</p> <p>烤海鲜系列：扇贝 生蚝 花甲 基围虾 蛭子 鱿鱼</p> <p>疯狂烤翅： 【翅1】盐焗黄金翅 【翅2】十里留香翅 【翅3】麻辣 【翅6】蜜汁红云翅 【翅7】青草香菇翅 【翅8】柠</p> <p>状元烤蹄：川味麻辣烤蹄 怪味西柚烤蹄 黑椒皇汁烤蹄</p> <p>主食：什锦炒饭（炒面）、海鲜咖喱炒饭（炒面）、黑椒</p>
	<p>收费标准</p>	<p>2880元，培训时间10天左右；实习时间不限；包含技术转级升级费等，中途不收任何费用。</p>
	<p>烧 烤 全 能 班</p>	<p>烤制风味：韩式烧烤风味 新疆烧烤风味 东北烧烤风味</p> <p>烤肉系列： 牛肉串 鸡肉串 牛蹄筋 鸭胸肉 蚕蛹 羊肉串 鸡脖子 串 鸡头 猪脆骨 毛鸡 亲亲肠 牛板筋 鸡全翅 鸡柳 卷</p> <p>卤水烧烤系列：猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼等各类大肉或肉</p> <p>花样蔬菜串： 素鸡 黄瓜 韭菜 莲藕 土豆 豆干 大豆腐 茄子 干 张 海带梗 玉米棒 红薯 青红椒 豆角 臭干 圆白菜 越来越受消费者青睐，它也能让烧烤作为正餐一样的消费</p>

		<p>烤花样水果串：烤香蕉 烤苹果 烤哈密瓜 烤香梨 烤</p> <p>烤海鲜系列：扇贝 生蚝 花甲 基围虾 蛭子 鱿鱼</p> <p>诸葛烤鱼： 重庆麻辣味 成都香辣味 三峡豆豉味 万州泡椒味 味 奥尔良风味 等</p> <p>秘制系列：烤香酥羊排、烤香酥猪排、烤香酥牛排等</p> <p>开胃泡菜系列： 果珍瓜条（主料如：冬瓜、西瓜皮等，口味酸甜为主）</p> <p>主食：什锦炒饭（炒面）、海鲜咖喱炒饭（炒面）、黑椒</p>
	<p>收费标准</p>	<p>4800元，培训时间18天左右；实习时间不限；包含技术升级费等，中途不收任何费用</p>

### 三、培训情况

	<p>培 训 课 程 安 排</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.培训烧烤原材料的选择、初步加工。</li> <li>2.烧烤设备和器具的认识与使用维修。</li> <li>3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烧</li> <li>4.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方</li> <li>5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理。</li> <li>6.培训花样水果串的制作和处理方法。</li> <li>7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧</li> <li>8.培训无烟烧烤技术。</li> <li>9.培训调味盐、调味油配方与技术。</li> <li>10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。</li> <li>11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。</li> <li>12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。</li> <li>13.复习制作技术，独立完成产品的制作。</li> <li>14.反复实践操作,熟练操作流程。</li> </ol>
--	--	--

### 特别优惠

- 1.指导招牌设计。
- 2.指导菜单设计。

## 四、秘制烧烤口味店

烧烤的消费人群可以说不分男女和老幼，大家爱吃烧烤，或当做娱乐，或解馋，或带回家招待客人，总之，很多时候吃烧烤，大家吃的是口味，享受的是它的休闲。所以说，在合适的地点，开一个具有特色烧烤口味店，显得既健康又方便，生意自然不愁。如此类型的店子，在很多地方已悄然出现，生意之火爆常让人结舌，经营模式可以效仿廖记棒棒鸡、童子鸡、北京烤鸭店等。

<p>秘制烧烤 口味店</p>	<p>秘制系列：烤香酥羊排 烤香酥猪排 烤香酥牛排 烤大肉等</p> <p>烤海鲜系列：扇贝、生蚝、鱿鱼、鲫鱼、带鱼、黄鳝鱼、田蛙、草鱼、花甲、蛭子、青虾</p> <p>开胃泡菜系列：果珍瓜条（主料如：冬瓜、西瓜皮等，口味酸甜为主）</p> <p>酸辣瓜条 红酒酥梨 什锦萝卜 川式韩式泡菜</p>
<p>收费标准</p>	<p>1000元，培训时间5天左右；实习时间不限；包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料升级费等，中途不收任何费用。</p>

## 五、开店指导

- 1店面形象设计指导：免费提供店面设计、装修设计、店面招牌、店员POP、店面灯箱。
- 2根据店面的地理位置及消费人群协助您一系列的促销计划。
- 3制定店面投资预算分析和投资风险回避。
- 4免费提供定价参考及设计。
- 5常用设备器具配置。