

烧烤培训，学烧烤技术，烧烤加盟店！

产品名称	烧烤培训，学烧烤技术，烧烤加盟店！
公司名称	武汉厨神汇餐饮管理有限公司
价格	1680.00/种
规格参数	品牌:厨神汇 型号:烧烤
公司地址	武汉市江汉区新华下路17号新华豪庭A栋2单元601室
联系电话	暂无

产品详情

厨神汇特色烧烤是技术主管经过10多年对肉制品技术研究后得出的精华结果。

针对肉制品（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉）有独一无二的特腌制绝招。我公司的肉串经特殊腌制后烧烤的肉串不光不缩小，反而体型会变大，肉嫩弹牙，口感嫩滑，色泽金黄、体型饱满。顾客觉得经济实惠。与别人同样大的肉串您的成本会更低！

本公司的烧烤敢与任何一家公司培训的烧烤比口感，比味道，比颜色，比烤肉不收缩体型饱满的效果。

培训内容

A、经济烧烤

烤制风味：韩式烧烤风味 新疆
方烧烤风味等。 烤荤菜：飘香
夹烤骨肉相连 烤火腿肠 飘香炸
丸 花式烤鸡肫 扎烤鸡腿 排
疯狂烤翅：比翼双飞翅 麻辣全
香菇烤翅 BT辣烤翅等 香辣炸
卷 整烤茄子 烤香菇 夹烤金针
整烤玉米 排烤韭菜 烤馒头

B、特色烧烤

烤制风味：韩式烧烤风味 新疆
方烧烤风味等。 烤荤菜：飘香
夹烤骨肉相连 烤火腿肠 飘香炸
丸 花式烤鸡肫 扎烤鸡腿 排炸
比翼双飞翅 麻辣全翅 奥尔良
翅等 香辣烤翅等 花样蔬菜串：
菇 夹烤金针菇 波纹烤黄瓜 腊
菜 烤馒头 烤饺子 烤臭豆腐等
烤扇贝 鸡汁烤生蚝 香辣扇贝

麻辣烤蹄 五香特色烤蹄 香辣
黑椒皇汁烤蹄 BT变态味烤蹄
烤蹄 烤腊蹄等 爆烤面筋:香辣
原味烤面筋 麻辣烤面筋 奇香
波浪烤面筋
主食:秘制凉皮 红油凉皮 秘

C、夜宵烧烤

烤制风味:韩式烧烤风味 新疆烤
烧烤风味等。 烤荤菜:飘香烤猪
相连 烤火腿肠 飘香烤脆骨 卤
烤鸡肫 扎烤鸡腿 排烤鸡心 卤
翅 麻辣全翅 奥尔良烤翅 香
烤翅等 花样蔬菜串:烤千张香菜
针菇 波纹烤黄瓜 脆香烤藕片
烤饺子 烤臭豆腐等 烤海鲜:
烤生蚝 香辣扇贝 烤基围虾 等
烤猪蹄:特色烤猪蹄 香辣烤猪
辣烤面筋 串烤面筋 平烤面筋
浪烤面筋等 诸葛烤鱼:麻辣味烤
味烤鱼 鸡汤味烤鱼等 烤牛蛙:
麻辣烤牛蛙 奥尔良烤牛蛙 孜然
萝卜 泡包菜 泡黄瓜 泡西瓜
泡青椒等
烤鸭脖:香酥烤鸭脖 麻辣烤鸭
主食凉面:秘制凉皮 红油凉皮
营养粥:皮蛋瘦肉粥 排骨香芋粥

	<p>姜丝基围虾粥 生蚝扇贝粥</p> <p>毛豆：凉拌毛豆 蒜香毛豆等</p> <p>鲜橙苹果汁 雪梨奇异果汁 鲜橙</p> <p>梨汁等 炒粉:炒宽粉 炒米粉</p> <p>鸡蛋炒饭 腊肉炒饭 火腿炒饭</p>
<p>培训费用</p>	<p>A项目1680元,B项目5800 , C项目6800</p> <p>包吃包住,包会为止！免技术转让费、</p> <p>身技术升级、免费设计店面装修方案</p>
<p>培训课程</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.培训烧烤原材料的选择、初步加工 2.烧烤设备和器具的认识与使用维护 3.培训肉类烧烤原料的加工处理 4.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理 5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理 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 8.培训各种烧烤原料的腌制 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 11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制 12.培训烤水果类风味粉和风味酱制 13.复习制作技术，独立完成产品的 14.反复实践操作,熟练操作流程

培训时间

老师手把手授课，包教包会,学会为止
左右，视个人情况而定。

支持优惠

1. 根据个人投资能力免费指导选
销方案
2. 根据店面情况免费设计装修方
店面灯箱效果图
3. 免费提供整体店面的投资预算
4. 根据当地消费水平，免费设定
5. 厨神汇合作商低价批发原材料
6. 免费后期技术升级，免学费复
7. 免费赠送 品牌烧烤炉一台,烧烤
跟,大号烤鱼网架1个,中号烤鱼网架
盘5个,小烧烤撒料盒3个,不锈钢中
腌肉盘3个,围裙1条
8. 本公司所有项目，同时学两项另
优惠多多！

