

学烤全羊技术，烤全羊培训，开烤全羊店来厨神汇

产品名称	学烤全羊技术，烤全羊培训，开烤全羊店来厨神汇
公司名称	武汉厨神汇餐饮管理有限公司
价格	4600.00/个
规格参数	
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

烤全羊排

文化渊源父母亲狩猎回来，见草棚化为灰烬，羊羔全被烧死，正要喊来问个究竟时，只见儿子向父亲呈献上一道美味菜——一只烧烤得焦红油亮、异香扑鼻的烤羊羔。父亲不但没有责备儿子，反而高兴得跳了起来，儿子发明吃烤羊肉的新方法了。据说，人类最早得知动物烧熟更加美味可口，便是从这种因意外起火而烧死动物后，烤熟的肉体散发浓郁香味诱人品尝食用后开始的。

详细描述

(外酥里嫩，汁多不腻，自然幽香，回味绵长)

厨神汇公司烤羊系列技术源自优秀的回民烤制方法，同时吸取了新疆和内蒙的一些烤制优点，制作的产品外酥里嫩，汁多不腻，自然幽香，回味绵长。人机共同加工，制作快捷，产品稳定。羊肉既能御风寒，又可补身体，对一般风寒咳嗽、慢性气管炎、虚寒哮喘、肾亏阳痿、腹部冷痛、体虚怕冷、腰膝酸软、面黄肌瘦、气血两亏、病后或产后身体虚亏等一切虚状均有治疗和补益效果，深受人们欢迎。因此：美味、温补、高端不贵的烤羊，正在渐做渐流行！

烤全羊出炉油光红亮，装盘大气；入口外酥里嫩，鲜美爽滑；不油不腻，不膻不燥，食后不上火。烤全羊是选用以绿草、奶水为主专门饲养的60天优质槐山小乳羊，羊坯4~6kg，肉质相当地肥美细嫩，加之秘制配方，果木炭精心烤制而成，属纯天然绿色健康食品，民间一直就有“要长寿吃羊肉”的说法。

厨神汇烤羊排，用10个月左右的小羊肋排，经处理后，用天然香辛料腌制，使其药材的营养完全融入到羊排里，再经慢火烤制而成，色泽金黄，香酥入味，肥而不腻。羊排温补宜气，营养丰富，对肺结核、气管炎、哮喘、贫血、产后气血两虚、腹部冷痛、体虚畏寒、营养不良、腰膝酸软、阳痿早泄以及一切虚寒病症均有很大裨益；具有补肾壮阳、补虚温中等作用，男士适合经常食用。学习烤全羊技术，来厨神汇。才是您唯一的正确选择！

培训内容

1.烤羊排.烤羊腿：烤羊排 烤羊腿

	<p>2.烤全羊：烤全羊 烤半边羊 烤羊排火锅 羊肉萝卜汤等</p> <p>3.飘香肉串 香烤猪肉串 香烤烤火腿肠 花式烤香肠 飘香烤撒尿牛肉丸 花式烤鸡肫 卤烤鸭胗 鲜香烤虾 烤鲫鱼</p> <p>4.烤翅： 麻辣全翅 BT辣烤翅等 十三香烤翅等</p> <p>5.花样蔬菜串： 烤花纹馒头 烤整烤茄子 烤香菇 夹烤平菇 脆香烤藕片 整烤玉米 排烤烤臭豆腐等</p> <p>6.烤花样水果串：烤网纹香蕉 烤</p>
<p>培训费用</p>	<p>4600元学（内容1和3）；4980学全部内 学习材料费、免资料费、免费终身技 中途不收任何费用。根据个人领悟能 住宿：</p>
<p>培训课程</p>	<p>1.羊肉材料的选购及操作技巧。</p> <p>2.羊肉烧烤食材的清洗与处理方法</p> <p>3.腌制配料的制作，保鲜技术。</p> <p>4.烤羊的调制技术和口味的变换技</p>
<p>培训时间</p>	

	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	<ol style="list-style-type: none">1. 根据个人投资能力指导选址，方案。2. 根据店面情况设计装修方案，灯箱效果图。3. 整体店面的投资预算与投资风险评估。4. 根据当地消费水平，设定产品价格。5. 正品厂批发价代购原材料，设计。6. 本公司所有项目，同时学两项送