

内蒙古特色烧烤技术培训广式烧腊技术培训

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 内蒙古特色烧烤技术培训广式烧腊技术培训 |
| 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

广式烧腊

一、广式烧腊

烧腊是一种菜肴，它包括烧鹅、烧鸭、叉烧以及一些卤水菜式。烧腊其实分为“烧”和“腊”两种，但是现在人们总是将“烧腊”连在一起叫，都不太在乎种类了。烧腊一般是先用秘制的酱汁腌制一段时间再放到炉里烤，烧鹅，肥美，口味略带广东人喜爱的甜味。

深井烧鹅是其中的“老字号”。

二、培训内容

广式脆皮烧鹅、烧鸭 蜜汁叉烧、脆皮叉烧、蜜汁烧排骨 澳门烧肉 白云凤爪、泡椒凤爪
卤水，各种卤制品 白切鸡、豉油鸡 蜜汁烧鸡翅、蜜汁烧大肠 蒸品：香菇蒸鸡、豉汁蒸排骨
老火汤品 红烧牛腩 乳香吊烧鸡

- | | |
|--------|----------------------|
| 培训课程 | 1.了解广式烧腊的基本内涵； |
| 安 排 | 2.掌握制作广式烧腊的方法技术； |
| | 3.学会制定有效烧腊生产销售时间安排； |
| | 4.掌握广式烧腊所需工具设备的使用技巧； |

5.认识广式烧腊在生产成本控制和利润分析；

6.有效的提高经营广式烧腊卤水店的毛利；

三、培训情况

| | |
|------|---|
| 培训费用 | 2680元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年以上技术升级费等，中途不收任何费用 |
| 培训时间 | 随到随学，老师一对一授课，一般7天左右，视个人情况而定，不限制学习时间,包教包会,学会为止 |
| 特别优惠 | 1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。 3.加学其他项目可优惠10% |

四、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。