

## 烧腊培训速成班，一周轻松学会做烧腊

产品名称	烧腊培训速成班，一周轻松学会做烧腊
公司名称	深圳悠顿餐饮文化管理有限公司
价格	299.00/人
规格参数	品牌:优顿向广
公司地址	深圳市龙华新区东环一路110-1号联合大厦2楼整层
联系电话	400-889-3321 13316409686

## 产品详情

### 烧腊培训速成班，一周轻松学会做烧腊

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。

上面说的是“烧”，下面补充一下“腊”。

腊味品种分别有：腊肠、腊肉、肉脯、美极凤饼、蛋黄凤凰盏、酱封肉、晾肉、金钱片、腊猪心、腊猪俐、豉鸭、腊乳鸽、腊鸡腿、腊乳猪、腊大鱼柳等。

采用先进的太阳能（无污染）干燥技术，使生产出来的腊味具有天然生晒、衣脆肉嫩、色泽鲜明、甘香可口、口感独特的特点。

腊味通常都包括腊肠、腊肉、腊鸡、腊鸭等等，各取适量，放入煮好的煲仔饭里再煲一煲，上桌时再添一勺酱油，真是吃得又方便又美味。到了吃腊味的好季节，一煲煲油汪汪、香喷喷的煲仔饭最惹人胃口了。

深圳【优顿向广烧腊论坛】消息报道，相信大家关于如何选择小吃、烧腊培训机构是个很头疼的问题。因为一打开电脑，搜索到的小吃、烧腊培训机构数不胜数，看得我们眼花缭乱的。可是却不知道，正宗烧腊培训哪里有?到底哪一家我们应该选择，小吃培训哪家好?

方法/步骤：

第一，味道。烧腊、小吃最最重要的莫过于它的味道，是的，选择烧腊培训机构，最主要的是关注它的味道。首先，味道好了，才能抓住客户。才能有回头客。优顿向广培训的企业定位是：中国最专业的烧腊培训。做到最专业，技术最好，味道最好的烧腊培训机构。但是值得一提的是，虽然说味道很重要，但绝不是说您味道做的好，就会有客户，生意就会做的很好。为什么呢?因为做生意不仅讲究味道，还有地理位置很重要，还有您个人的做生意的技巧方法等。

第二，环境。环境对于做烧腊来说，是非常值得关注的，因为我們都很讲究健康，环境一定要好，学习的环境好，我们学的也很舒服，心情也会很好，有利于我们掌握哦。

第三，规模。选择烧腊、小吃培训机构规模占一定的位置。规模大给人一种可信度很高，很正规的感觉。优顿向广烧腊培训目前在深圳总共整个层楼，可信度很高。

第四，收费问题。很多学员都很担心费用的问题。怕有的会中途收费，这个费用，那个费用等等。优顿向广烧腊培训一次性收费，中途没有任何其他费用。技术可以免费终身升级!

第五，实地考察，看是否明码标价。不这样做无非原因有二，一个是有的机构吸引外地的学员前往该培训中心去了解情况，然后在学员了解完情况后直接抛出一个过高的价格，通常来自外地的学员因为路途遥远，舟车劳顿怕麻烦而留在此公司学习。另一个因为它们暗费过多，不敢明确标价。

第六，售后服务。是否提供终身的技术升级或复习?是否提供原调料的购买方式或联系方式?是否提供开店创业的指导?对于没有经验的人这是非常重要的保障。这样有什么问题的话可以直接找公司的负责人沟通，这样不但能够保障自己的合法权益，也能更快的去解决学习的过程中所遇到麻烦与困难。

深圳市龙华新区向广职业技能培训中心(简称：向广)是优顿控股旗下餐饮培训品牌，深圳市是深圳市唯一一家获得人力资源与社会保障部办学许可资质、正规工商注册的专业餐饮服务公司，是市社会建设局、劳动就业办公室、总工会重点扶持项目单位，同时也是政府、企业再就业培训指定培训机构。自成立以来一直专注于为餐饮行业提供技能培训、信息服务、品牌培养、开店指导、营销策划、创业投资咨询为一体整店输出服务。向广汇聚一批技艺精湛、经验丰富、研发能力强的专业队伍，秉承“授人以鱼不如授人以渔!”的理念，结合市场趋势，尊重考虑学员需求，为广大学员提供更强大的创业平台。向广显然已是全国餐饮培训、创业辅导行业的领导品牌，为了您的创业梦想，向广人一直保持与时俱进、不断创新、引领行业发展!

优顿向广职业餐饮培训是悠顿控股旗下餐饮培训品牌，是深圳市唯一一家获得人力资源与社会保障部办学许可资质、正规工商注册的专业餐饮服务公司，是市社会建设局、劳动就业办公室、总工会重点扶持项目单位，同时也是政府、企业再就业培训指定培训机构。自成立以来一直专注于为餐饮行业提供技能培训、信息服务、品牌培养、开店指导、营销策划、创业投资咨询为一体整店输出服务。

现在市面上注册一个营业执照，随便租几个单间就做起了所谓的专业小吃培训，这种所谓的专业培训机构有很多，那求学的朋友如何辨别呢？很简单，只需查看是否有“中华人民共和国人力资源和社会保障部”所颁发的“中华人民共和国民办学校许可证”，就是官方许可你办学，经审查拿到的培训资格。

## 上课内容

烧腊项目包含15个系列，60多个品种，烧腊分为广式、港式风味，广式偏咸，港式偏甜。

烧腊里面又分为烧鸭、烧鹅、白切鸡、烧排骨，澳门烧肉等，还包括各个地方的特色卤水，例如：潮卤（隆江猪脚系列、客家盐焗鸡），

川卤（四川凉拌菜），汉卤（武汉鸭脖子）等。手把手教学，20-25天课程，每天实际操作6个小时，理论40分钟，学会为止。

优顿向广烧腊培训是由经验最丰富的广东烧腊名师讲解教学,文字教材和现场实际操作相结合,每一个制作细节都有提示讲解,使学员很快就能轻松掌握广东烧腊的整套制作技术。

深圳优顿餐饮培训的所有课程均有三种不同的课时：  
深圳优顿餐饮培训的所有课程均有三种不同的课时：

- 1、常规班(即每天都可以到学校上课)
- 2、周末班(即边工作边学习的学员，可以利用周末、节假日的时间进行学习，工作、学习两不误)
- 3、特殊班(即不定期上课，只需来上课之前和老师预约，即可。)

上课时间：

早上九点至十二点;

下午两点至六点;

每周上课六天。

上课方式：每天早上均有40分钟-60分钟不等理论课(配料、配方、操作流程等)，之后即是独自实际操作。

深圳市优顿向广餐饮培训学校

全国免长途咨询电话：

龙华校区：400-889-3321

网址：[www.szyoudun.com](http://www.szyoudun.com)

微信公众号：szxiangguang888

深圳优顿(向广)餐饮培训(向广职业培训龙华校区)

上课地点：龙华新区东环一路22号联合大厦2楼