

武汉佳肴汇烤羊排培训班

产品名称	武汉佳肴汇烤羊排培训班
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1980.00/期
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

蒙古烤羊起源：当年蒙古铁骑曾踏遍欧洲，一直打到多瑙河畔。在行军打仗的过程中，士兵经常将刚宰杀的羔羊用剑穿起来，架在篝火上烧烤，皮焦肉熟之后，再用随身携带的快刀一层层地片下食之。在一次庆功宴上，成吉思汗也坐下来跟士兵一同片吃烧烤的嫩羊，不知是因为刚打完胜仗的喜悦，还是草地上正在表演的蒙古舞，令成吉思汗大呼过瘾！从此以后，在他自己的餐桌上也多了一道烤全羊，甚至在招待高级将领时也把每个人的面前架上烤全羊，但是一个人吃往往吃不完，浪费很多，于是厨子灵机一动：何不烤羊腿！羊腿肉嫩且香，肉中夹筋、筋肉相连，嚼起来香脆劲道。果然，烤羊腿大受欢迎。后来，成吉思汗班师以后，烤羊腿更是流传到蒙古族各部落，成为广受欢迎的一道蒙古特色名吃！

张桥：高级烹饪技师、烧烤大师，湖北鄂州人，从事烧烤行业11年，因出身餐饮世家，对饮食行业情有独钟。毕业后便开始厨师生涯，一路经历风雨，先后任老五烧烤出品总监，老街烧烤技术总监，拜入重庆老火锅李金洪门下，可谓是“有志者，事竟成”，擅长：各类烧烤类菜品，川味，湘味，东北烧烤，巴西烧烤，韩国烧烤，精通传统重庆及新派火锅。性格沉稳刚毅，谦虚好学。以业精于勤，荒于嬉。行成于思，毁于随为信念，不断学习、探索、积累技术精湛，其开店经验丰富，也帮

助过许多学员成功创业。

刘政民：国家级烹饪大师、烧烤美食协会会员，湖北特级厨师。1989年入行至今，曾任明盛广场尊尚食府行政总厨，并先后在海都酒会、天鹅会俱乐部、太子酒轩、美星酒店、艳阳天、桃苑酒家等多家酒店任行政总厨。曾获第一届东方美食烹饪大奖赛团体、个人三枚金牌、第五届全国烹饪技术比赛热菜金牌；曾获得“全国优秀厨师”称号，带队参加第十四届中国厨师节获得“中国名宴”称号，并获得“金厨奖”。2006年进入烧烤领域，创作的烧烤作品其型、色、味让烧烤行业同行惊叹、佩服。刘大厨在烧烤领域取得的成就与其自身的勤奋与天赋密不可分。在培训学员时以理论与实践相结合，学员满意度极高。

学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。