聚味厢烧烤技术培训

产品名称	聚味厢烧烤技术培训
公司名称	苏州聚味厢餐饮管理有限公司
价格	980.00/位
规格参数	聚味厢烧烤培训:1 聚味厢:2 烧烤培训:3
公司地址	江苏省苏州市沧浪区世茂运河城世家苑7幢2单元305
联系电话	0512-88960638 15869185965

产品详情

烧烤培训，上海烧烤培训，金华烧烤培训，无锡烧烤培训，昆山烧烤培训 南京烧烤培训 学做烧烤就来苏州聚味厢烧烤培训学校学习。聚味厢烧烤香料配方展示：八角、白豆蔻、甘草、沙姜、花椒、小茴香、香茅、白胡椒、草果、肉豆蔻、草豆蔻、香叶、丁香、罗汉果、蛤蚧、香菜籽、白芷、杜仲、南姜、良姜、砂仁、桂皮、辣椒粉、孜然。以上用料有苏州聚味厢烧烤培训班内部提供参考。具体操作程序及详细兑配比例请来电咨询。我们的烧烤是专业师傅经过不断开发不断研制、开发、更新而形成的具有适应全国烧烤市场，同类产品不可代替、销售竞争力强等优点。苏州聚味厢烧烤培训项目对凡是来学烧烤的学员认真教学、认真负责。学习后创业达到“ 事半功倍 ”的收益。其中包括有：前期开店准备；店面运筹方案。品种开发更新、地理位置勘测、资源开发更新、市场扩展步骤、配方保密条例、员工励志奋发等会一系列烧烤的制作和管理及配方的全套技术运行方案。等学员学完烧烤课程后；我们的老师还会根据当下城市管理方案为学员具体整理出经营烧烤的N种步骤实施计划。让学员做到安心创业、直奔小康。

聚味厢烧烤培训让每位学员真正的独立开店，自己采购，自己配料。从而会减少成本，增加收入，这样长期以来就会以小博大轻松赚钱，苏州聚味厢餐饮管理有限公司（简称：聚味厢小吃培训）不支持只教烧烤制作过程，不给烧烤所用详细配方，我们为每一位学员着想；都是初步创业,尽最大程度让学员感觉自己赚钱比上班有干头，比打工自由。 烧烤在餐饮小吃行业中的创业项目中是为数不多的较低风险投资项目、其特点是技术容易掌握；经营选址灵活；既可店面经营又可摊位创业，比如摊位创业根据自身需求3000-5000元即可运转。烧烤消费市场潜力大，是目前较多创业人员选项指数较高的项目。

学烧烤培训技术来苏州聚味厢小吃培训学校。我们的烧烤在同类市场中具有较强的竞争力；我们的老师教课通俗易懂、让您掌在短时间内达到制作过程及用料配方。
小班一对一教学，随到随学，学会为止。

聚味厢烧烤培训内容包括如下：

1、烧烤-调料及香料的特点及作用；

2、烧烤原材料的识别、鉴定、加工及运用；

3、调味料、调味油的制作方法；

4、蔬菜类烧烤原料的制作

5、鸡类烧烤原料的制作；

6、鱼类烧烤原料的制作；

7、海鲜类烧烤原料的制作；

8、其他类烧烤原料的制作；

9、火候的把握技术；

10、烧烤原材料的保管、保鲜技术

11、烧烤原料设备的采购

苏州聚味厢小吃培训烧烤培训的种类如下：

（1）、素菜类累：韭菜，金针菇，四季豆，茄子，香菇，玉米，辣椒。茄子、土豆、馒头。

（2）、鸡肉类：鸡腿、鸡翅、鸡中翼、鸡脆骨、凤爪、鸡胗、鸡心、鸡爪。

（3）、牛肉类：牛板筋、牛肉串、牛头肉。

（4）、猪肉类：猪脆骨、五花肉、猪排骨、烤猪蹄。

（5）、羊肉类：羊肉串、羊排、羊腿、羊肝、羊肠子、羊腰子、羊蛋。

（6）、海鲜类：生蚝、鱿鱼、小黄鱼、秋刀鱼、扇贝、银枪鱼、烤虾串、花甲。

（7）、其它类：火腿肠、热狗、腊肠、培根、面筋、素鸡、豆干、鱼豆腐、撒尿牛肉丸。

想学烧烤来苏州聚味厢餐饮培训：聚味厢电话：18912610224 聚味厢微信：jwxxcpx
聚味厢网址：http://www.jwx58.com 聚味厢专属咨询QQ:763524069

烧烤培训哪里学苏州聚味厢小吃培训学校学做烧烤技术，我们对所有学员只收取一次性的。