

烧烤技术培训 培训教学做烧烤技术

产品名称	烧烤技术培训 培训教学做烧烤技术
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:1:1 烧烤培训:1:2
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

哪有烧烤技术培训 哪有培训烧烤技术 烧烤技术哪有培训, 上海烧烤培训, 苏州烧烤培训, 无锡烧烤培训, 南京烧烤培训, 金华烧烤培训。目前烧烤呈现百花齐放的局面, 如有传统的木炭烧烤, 高雅的无烟烧烤。等均已成为人们较受欢迎的夜市小吃。针对目前的烧烤市场; 苏州聚味厢小吃培训为了让学员掌握具有较强市场竞争力的烧烤技术, 不断挖掘开发创新各种烧烤制作技术及配方, 在其技术上占据了同类产品综合的半壁江山。超越了市场各类烧烤精华之作。所教学员做出的烧烤呈现色泽纯正。香味迷人, 口感较好; 回味悠长。我们在其技术制作上采取加密防伪保护; 从而避免了不法同行人员的模仿效行。体现了学员利益先行。从根本上直接让所学烧烤的学员在开店方面狠下功夫, 做的能做烧烤, 做好烧烤, 结合现代科技技术达到做即成功, 省心省力。

苏州聚味厢小吃培训是你学烧烤技术及各类小吃创业项目较理想的餐饮创业学习公司。我们的烧烤技术提供学员直接创业自己采购所制作原料。不需要类似加盟的各种间接销售方式, 不需要学员学后二次付费购买生产原料, 苏州聚味厢烧烤培训项目制作程序和各种烧烤所需原料及配方比例运用都会完整地传授给学员。

聚味厢“烧烤培训项目”推出各种不同环境下销售经营的烧烤技术, 其中有: 木炭夜市烧烤, 商场超市及学校的无烟烧烤, 现吃现烤的大型自助烧烤, 干净卫生的现代锡纸烧烤, 高温烹制味道鲜美的铁板烧烤等。

苏州聚味厢烧烤培训项目制作所选的食材种类有: 羊肉类(包括羊肉串、羊肝、羊排、羊腿、羊腰子、羊肾、羊蹄); 鸡肉类(包括鸡腿、鸡翅尖、鸡翅中、鸡心、); 牛肉类(包括牛肉串、牛板筋、牛肠子、牛头肉); 猪肉类(包括猪脆骨、五花肉、猪排骨、猪蹄); 海鲜类(包括生蚝、扇贝、鱿鱼、秋刀鱼、小黄鱼、金枪鱼、河虾、); 素菜类(包括韭菜、茄子、金针菇、玉米、土豆、素鸡、豆干、豆角、娃娃菜、聚味厢千紫万红)。

苏州聚味厢烧烤培训所含的不同场合烧烤种类有: 木炭烧烤(学习原料制作、主料加工、批量制作, 批量保存、木炭烧烤选址技巧); 无烟烧烤(包括各种无烟烧烤的调料制作、各种无烟烧烤的主料加工、怎样批量制作和保存无烟烧烤产品、无烟烧烤的经营技巧及选址规律); 铁板烧烤培训项目(包含铁板

烧烤各种调料制作、各种铁板烧烤主料批量制作及保存技术、铁板烧烤的经营技巧和选址规律)；自助烧烤(各种自助烧烤调料和主料的加工、保存、自助烧烤经营模式及店面装修要求)锡纸烧烤(包括各种锡纸烧烤的所需调料和主料的加工和批量制作保存)。

一、苏州聚味厢烧烤培训学员学习心得及学习烧烤技术制作过程描述：

在学员学习中把所烤食物放在烧烤架上，一般表现均是担心会烤糊而不断的来回翻动，其实这样反而增加了所烤食品的成熟时间。并加大了所烤食品的纤维变质及食物所含维生素的流逝比例。因此这样烤出的食品口感在食用时失去了应有的鲜美味道。

二、对于有过基本餐饮基础的学员，在老师指导下学起来会得心应手，事半功倍效果。对于从没接触餐饮零基础的学员我们老师是会因材施教，把烧烤培训项目由整化零、分章详细描述各个制作环节。同时结合实际操作；现场演示所需时间和不同烧烤食品的烤制运用手法。

三、聚味厢烧烤培训项目学员进行联系方法报名方式：

1、联系方法：聚味厢电话：189 126 102 24 聚味厢微信：jwxxcpx 聚味厢客服QQ：763 524 069