长沙烧烤培训湖南特色小吃

产品名称	长沙烧烤培训湖南特色小吃
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙烧烤培训湖南特色小吃 烧烤！是一个千年流行的项目，小投资，利润高，肯干即可赚钱！

红星鹏飞烧烤培训流程： 1、各类原料刀工练习。 2、各类原料预处理方法。3、肉类腌制技术。 4、鱼类腌制技术。 5、海鲜类腌制技术。6、青菜类串卷制作技术。 7、特制烧烤酱、烧烤汁调制技术。 8、烧烤油料、调料配方。9、碳烤实际操作技术和无烟烧烤操作讲解。10、各种味型调制技术。11、到红星鹏飞培训基地中原料制作实操。

想创业，找红星鹏飞 好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学本校地址：时代阳光大道西600号红星鹏飞学校教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。

教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！岳阳烧烤培训品种烧烤荤菜类：肉串、肉筋子、脆骨、肥肠、腰花、牛肉串、牛肉丸、羊肉串、鸡爪、鸡翅、鸡腿、鸡胗、鸡肉串烧烤海鲜类：鲫鱼、龙虾、基围虾、生蚝、干鱿鱼
烧烤素菜类：香干子、脆皮豆腐、火腿肠、韭菜、茄子、玉米、辣椒

课程安排 1：我们常年上班，随到随学，大家来到红星鹏飞，考虑成熟后，如果决定学习，我们首先会和您签订学习合约，然后即刻为学员提供一份木炭烧烤的详细技术配方资料，不保留任何技术配方。 2：报名后红星鹏飞即刻安排师傅教学培训。烧烤各类原料的处理、切制、腌制、穿制；香油、涮涮酱制作；每一个品种的详细烤制方法和过程，都会让学员亲手实践操作与练习。我们坚持“ 真材实料实际操作 ”，让学员亲手学习制作。

理论学习： 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富. 示范讲解： 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料

的选择，采购，成本、预算。 自我实践： 1.老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。