

正宗大排档烤羊肉串烧烤技术培训

产品名称	正宗大排档烤羊肉串烧烤技术培训
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

正宗大排档烤羊肉串烧烤技术培训 羊肉串是近几年来流行很广的大众饮食，基本上没有淡旺季之分，如果在天气炎热的南方，冬天的生意要更好一些。烧烤可以说是从新疆的烤羊肉串普及开来的，通过不断发展，烧烤的风格结合地域特色有了创新和变化，品种呈多样性，除了羊、牛、鸡、鱼等许多肉类之外，许多蔬菜水果也可以拿来烤。烤羊肉串的吃法只撒辣椒和孜然两种作料，但演变后的烧烤一般都会在此基础上根据当地消费者口味调配佐料。

羊肉串是以新疆烤羊肉串为代表的普及性烧烤美食，基本是属于大众食品，有街头夜市的烧烤摊和烧烤和自助野炊种三种方式。

培训项目

烤羊肉串、烤羊排、、烤羊鞭、、烤羊外腰、、烤羊内腰、、烤板筋、、烤羊鞭、、烤鱿鱼、烤大虾、
、烤鲜鱼、、烤海贝、、烤土豆片、烤馍干、烤鲜鱼丸、烤蟹棒、烤青椒、烤韭菜、疯狂烤翅.烤面筋全套、五味调味酱、蒜茸鱼香、三鲜红油、椒盐香辣酱、麻辣飘香酱、葱香麻味酱

培训羊肉串内容

讲述小吃培训的基础知识及发展。

讲解特色各类小吃的分类、选料、配比、及加工。

实际操作特色小吃品种所需调料的配制及加工。

实际操作原料的选购，加工技巧与过程。

实际操作小吃品种的全部制作流程及传授各种技巧。

实际操作成品的调料调制方法。

认知所需的店面经营器具、设备的配制及使用。

店面经营的选址原则、采购途径。

讲解开业准备，店内布置，开业促销，原料采购，成本控制，价格定位等。

店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。

长期技术指导，后续技术支持。

学习特色小吃各种配方配料方法，掌握奇香辣椒油、骨汤熬制，熟练烹饪技能，手把手操作学习。

想创业，找红星鹏飞

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！