

长沙学做特色长沙小吃湖南特色小吃烧烤培训

产品名称	长沙学做特色长沙小吃湖南特色小吃烧烤培训
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韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

长沙学做特色长沙小吃湖南特色小吃烧烤培训、

并具有以下特点： 1. 投资小：设备只需要几千块钱

2. 利润高：比如一个茄子成本几毛,却可以卖到4-5元一个,日营业额可达几百至几千元 3. 风

险低：无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以放心经营，众多的品种、齐全的口味，制作时几十米都能闻到诱人的香味，令食客闻香而来，所到之处家家好生意，只要你认真去做，就可以走上稳稳当当赚钱之路。

4. 市场广阔：烧烤有着普遍的市场需要和庞大的消费群体。

5. 无季节性：烧烤每天都有消费需求，所以经营有旺季无淡季，全年盈利不是梦想。

教学课程安排： 我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终

身的技术知道.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

本公司特色香料配方，鲜，脆，嫩，香，油而不腻，口味可以根据各地饮食习惯加以调整。特别是由我们公司配制的复合调料和烤香酱烤出的食品色香味以奇制胜，令食客们诱惑难以抗拒。学习者无需任何相关基础，便可学会全部配方技术，轻松掌握全部烧烤操作方法。我们吸取传统考制技术和优势，融合了当今先进的食品技术，烤制配料大大改进，使做出的烧烤吃起来更可口，更鲜美，能够迅速抓住顾客的胃口，征得顾客的心。

烧烤培训内容：

- 1、各类原料刀工练习；
- 2、各类原料预处理方法；
- 3、鱼类腌制技术；

- 4、海鲜类腌制技术；
- 5、青菜类串卷制作技术；
- 6、特制烧烤酱、烧烤汁调制技术；
- 7、烧烤油料配方；
- 8、烧烤的调料配方；
- 9、无烟燃气炉烤制技术；
- 10、各种味型调制技术。
- 11、烧烤的品种：鸡腿、鸡翅、凤爪、生蚝、肉类、豆制品、羊肉串、玉米、蔬菜、水果等等30多种食品任你烤，包教包会，学会为止。

烧烤种类

肉类：兔肉、羊肉、牛肉、猪肉、鸡脯肉、鸡胗、鸭胗、鸭肠等

骨类：脆骨、羊排、牛排、鸭腿、鸡腿、鸡翅根、鸡翅尖、鸡爪等

水产类：扇贝、生蚝、带子、鱿鱼、鲫鱼、龙虾、河蟹、鲍鱼、海星等

熟食类：鸡蛋、火腿、鹌鹑蛋、年糕等

蔬菜类：辣椒、土豆、黄瓜、茄子、韭菜、玉米、香菇、金针菇等

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，

花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，

螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，

糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，

黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等... 冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋