

夜宵大排档烧烤培训 长沙烧烤夜宵培训

产品名称	夜宵大排档烧烤培训 长沙烧烤夜宵培训
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

夜宵大排档烧烤培训学校

烧烤，可能是人类较原始的烹调方式，是以燃料加热和干燥空气，并把食物放置于热干空气中一个比较接近热源的位置来加热食物。一般来说，烧烤是在火上将食物（多为肉类）烹调至可食用，因此台湾亦有称此为烤肉；现代社会，由于有多种用火方式，烧烤方式也逐渐多样化，发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等。

烧烤本身也成为一种多人聚会休闲娱乐方式或者是生意。不论在亚洲、美洲和欧洲，烧烤通常是小至家庭，大至学校的集体活动以及一些公司组织的集体活动。

利润分析

蔬菜类：较高利润达800%

以烤韭菜为主，现在零售市场上是2元/斤，1斤韭菜能装2盘，食材成本1元/盘，加上炭火、烧烤料等，约1.5元/盘。每盘烤后零售价为8元，利润为533%。这并不算什么，如果在早市购买，有1元/斤的韭菜，这样一盘成本就能降低到1元/盘，利润就高达800%。再说蘑菇和芸豆，成本3元/盘，零售价8元/盘，除去炭火等费用，利润达229%。蘑菇4元/斤，2斤装3盘，零售价8元/盘，除去炭火等费用，利润300%。

肉类：平均利润为40%

肉类可以说是烧烤中较主要的菜品。这里面较不赚钱的其实就是牛羊肉产品。以卖得较多的牛肉串来说，现在每天价格都有上涨的趋势，每斤牛肉对饭店售价已达20元/斤，牛油10元/斤。每3斤牛肉加2斤牛油能穿出170支肉串，平均0.47元/支。加上腌肉料、炭火、烤肉料、竹签等费用，约0.6元/支。这还算是利润比较大的，如果是筋皮、板筋，成本要达到0.8~0.9元/支，只能以量取胜。综合起来，牛羊肉的平均利润为30%左右。而肉类产品中，鸡肉类相对较赚钱，以烤鸡柳为例，零售3元/串，而实际成本每串仅1.5元。鸡翅零售价为6元/个，但成本为3元/个。总体利润为50%。总体肉类利润应该在40%。

烧烤培训内容

- 1、制作烧烤红油；
- 2、制作烧烤唰唰酱；
- 3、如何腌制各种肉类；
- 4、各种蔬菜的处理方法；
- 5、烧烤其他配料搭配；
- 6、讲解烤制过程；
- 7、肉类烤制的时间掌握；
- 8、蔬菜类烤制的时间掌握；
- 9、海鲜类烤制的时间掌握；
- 10、烤制时各种调料的先后撒制顺序；
- 11、各种烧烤食品应该烤成什么样子才能给顾客食用。

烧烤种类的多样性，加上不同消费档次的烧烤出现，烧烤市场的发展机遇更大，如果能够掌握一手的烧烤技术经营烧烤店，未来的餐饮业发展将会具有较大的潜力。但是想要经营一家烧烤店，不管规模的大小，都要先掌握专业的烧烤技术，有了技术，未来的经营才能顺利开展。

烧烤培训项目:

- 1.烧烤羊肉串、2.烧烤鲜鱼、3.烧烤羊排、4.烧烤羊腿、5.烧烤羊鞭、6.烧烤羊外腰、7.烧烤羊内腰、8.烧烤板、9.烧烤鱿鱼 10.烧烤大虾、11.烧烤海鲜、12.烧烤馍干、13.烧烤蔬菜、14.烧烤水果、15.烧烤韭菜、16.烧烤茄子、17.各类烤翅全套、18.烧烤羊头、19.烧烤全羊、20.疯狂烤翅、21.烤面筋全套、22.烧烤各类肉串、23.烧烤各类蔬菜、24.烧烤各类海鲜、25.烧烤各类水果、26.烧烤各类豆制品、27.烧烤核心腌制配料、28.烧烤专用飘香酱、29.诸葛烤鱼、30.铁板烧全套制作、31.碳锅鱼培训、32.碳锅鸡培训、33.碳烤鱼培训、34.炭烤鸡培训、35.石锅鱼培训、36.烤豆皮全套、37.烤猪蹄全套、38.韩式烤肉全套
- 39.俄罗斯烤馒头

烧烤培训内容:

- 1、烧烤原料及香料的特点及作用，达到学会原材料的认识及选用;
- 2、烧烤原材料的识别、鉴定、加工及运用;
- 3、烧烤各类肉类的腌制，达到学会各种肉质品的加工处理;
- 4、调味料、调味酱的制作方法,达到学会各种酱料的配制;
- 5、蔬菜类烧烤原料的制作，达到学会各种蔬菜的加工处理;
- 6、鸡类烧烤原料的制作、鱼类烧烤原料的制作，达到学会各种鸡肉鱼肉的加工处理;

7、海鲜类烧烤原料的制作、其他类烧烤原料的制作，达到学会海鲜肉类的加工处理

8、火候的把握技术、烧烤原材料的保管、保鲜技术、烧烤原材料的采购，达到学会学会材料的保管

长沙红星鹏飞厨师培训学校，达到教育培训机构设置标准，有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登记证》《税务登记证》长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和专业设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。