

# 长沙烤全羊培训夜宵烧烤小吃培训

产品名称	长沙烤全羊培训夜宵烧烤小吃培训
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

长沙烤全羊培训夜宵烧烤小吃培训 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，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..卤水类羊肉串几种肉成本计算1、用纯肉穿串成本：平均价：26元/斤出串量：一斤羊肉约能做出10~20个大串，60个小串成本价：大串1.30元（按照能穿成20个大串计算），小串0.43元2、用牛羊肉+肥肉穿串成本：平均价：26元/斤出串量：一般一串大肉串由3块瘦肉和3块肥肉组成，2斤羊肉加2斤肥肉，再加一些羊油，4斤肉可以做出80串大串，或240个小串成本价：大串0.80元，小串0.27元3、用杂肉穿串成本：碎肉平均价：8元/斤，出串量：一斤肉出60个小串，成本价：小串0.13元。

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时代阳光大道西600号红星鹏飞学校想创业，找红星鹏飞红星鹏飞厨师培训学校面向全国招生：湖南长沙常德张家界湘西怀化邵阳永州郴州岳阳益阳娄底湘潭衡阳株洲广州贵阳四川黑龙江内蒙古安徽河北湖北武汉咸宁黄石鄂州黄冈孝感天门荆州荆门随州襄樊宜昌十堰恩施潜江仙桃神农架合肥广西江西浙江贵州南昌九江新余萍乡吉安赣州鹰潭上饶景德镇宜春等等教学理念：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！