

江苏烧烤培训 镇江无烟烧烤培训

产品名称	江苏烧烤培训 镇江无烟烧烤培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

烧烤/无烟烧烤项目1.无烟烧烤油烟少无名火，开店不受限制，时下火爆的烧烤2.百勺味餐饮推荐无烟烧烤设备，我们会为学员代购无烟烧烤的小吃设备3.百勺味餐饮会对毕业的学员进行长期跟踪与回访，对在开店过程中遇到的问题，协助解决

培训种类 韩式烧烤风味.新疆烧烤风味.东北烧烤风味.地方烧烤风味等飘香羊肉串.香烤猪肉串.香烤鸡肉串.夹烤骨肉相连.烤火腿肠.花式烤香.飘香烤脆骨.飘香烤排骨.卤烤鸡爪.烤撒尿牛肉.烤波纹素鸡.海带节节烤.烤花纹馒头.烤千张香菜卷.烤齿纹土豆..整烤茄子.烤香菇.夹烤平菇.夹烤金针菇.波纹烤黄瓜.脆香烤藕片.整烤玉米.排烤韭菜.串烤鸟蛋.烤馒头.烤香干.烤臭豆腐技术培训1、协助手续办齐全，餐饮三证取得2、协助烧烤店面的选址（免费）3、烧烤店面装修草图（免费）4、烧烤店内设备的准备（提供合作厂家）5、烧烤菜单的定价（免费）6、收银、接待顾客的方法7、烧烤开业的促销活动（免费）8、原材料的选择，采购，成本，预算。 培训时间 第1天9:00-12:00——理论学习 认识烧烤设备和器具的认识与使用维修，讲述烧烤来源及发展史。 第1天13:00-17:00、第2天——烧烤培训示范指导 1、师傅按照配方单现场示范。 2、学员按照配方单和师傅的指导动作完成烧烤制作： 培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。 培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方法。 培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理。 培训花样水果串的制作和处理方法。 培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。 培训无烟烧烤技术。 培训调味盐、调味油配方与技术。 培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。 培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术

。 培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。 第3天——学员自己练习毕业赠送《学员新手开店手册》, 颁发百勺味结业证书。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校

机构简介

百勺味小吃培训学校是工商部门批准成立的专业小吃培训机构。是安徽省一所培养小吃技术传承人和小吃创业人士的专业小吃培训百勺味小吃培训学校，百勺味拥有实力雄厚的师资队伍，先后在北京、重庆、成都、合肥等地设立了办事处，并建立了覆盖全国的学员网络和资源，与1000多家学员店建立了长期的合作关系，为学员提供“小吃创业指导指南、小吃店经营技术、小吃技术配方”。多年来，百勺味综合满意度一直保持在100%，先后被授予“中国十大小吃培训学校”、“安徽受欢迎小吃培训机构”、“合肥小吃培训品牌”、“安徽省餐饮人才教育示范基地”、“合肥十大诚信企业”、“安徽省十佳西

点教育实验基地”等。百勺味管理有限公司于2003年在南京成立，经过14年的发展，已经从单一的餐饮培训到网络科技、餐饮加盟等多元化、综合型企业，历经三个跨越式成长阶段。百勺味集团总部位于江苏省南京市，立足中部、辐射全国，百勺味集团于2003年在南京成立总部，翻开百勺味集团发展的崭新篇章。集团现有员工总数约400多人、总共办公面积占地达5000平方米，培训学员超5万人。百勺味小吃培训，集团目前在安徽、山东、江苏等各地市拥有分公司，团队400余人。集团自成立以来，历经12年发展，凭借前瞻性的决策、专业化的服务和**性的研究支持，连续多年增长率超过50%，2016年预计营收突破1亿元。