

辽宁烧烤培训 大连无烟烧烤培训 学烧烤

产品名称	辽宁烧烤培训 大连无烟烧烤培训 学烧烤
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	小吃培训:小吃培训
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市场调研

无烟烧烤油烟少无名火，开店不受限制，时下最火爆的烧烤

2设备展示

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学员店面

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

烧烤/无烟烧烤 学习内容

烧烤培训

培训种类

韩式烧烤风味,新疆烧烤风味,东北烧烤风

肉类：羊肉串,牛肉串,猪肉串,鸡脯肉,鸡胗,韩式五花肉,羊球

骨类：脆骨,羊排,牛排,鸡腿,鸡中翅,鸡翅,等等

技术培训

1、协助手续办齐全,餐饮三证取得2、协助烧烤店面装修设计(免费)3、烧烤店面装修效果图(免费)4、烧烤店开业活动策划方案(免费)5、烧烤菜单的定价(免费)6、收银系统软件安装(免费)7、开业的促销活动(免费)8、原材料的选择,供应链选择

培训时间

第1天9:00-12:00——理论学习 认识烧烤设计,讲述烧烤来源及发展史。第1天13:00-17:00——实操指导 1、师傅按照配方单现场示范。2、学员在师傅的指导下完成烧烤制作：培训猪肉、牛肉、羊肉、鱼类、肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。培训蔬菜、海鲜类原料的处理和制作方法。培训鲜鱼、大虾、鱿鱼、花甲、扇贝等培训花样水果串的制作和处理方法。培训烧烤制方法与技巧。培训无烟烧烤技术。培训烧烤配方与技术。培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。培训蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。培训烧烤配料制作技术。第3天——学员自己练习毕业

《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 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地陈老师联系有优惠！小吃种类也是有很多的，小龙虾、早点、早餐、面点、干锅培训、米粉、粉

丝、炒菜、凉菜、包子、烙饼、火锅、油炸、卤肉、砂锅、烧烤等几百余种小吃技术。

烧烤设备

1 碳烤炉：碳烤炉制作简单，特别适合流动摆摊用。配套工具有叉子、碳夹、碳铲、烧烤碳等。 2

无烟烧烤炉：无烟烧烤炉用的比较多，一般都是煤气的，适合摆摊没电的地方用。 3

电烤炉：干净卫生，适合商业区用，温度高，烤制快，省降温灵活方便。 4

自动旋转烤炉：干净卫生，吸引人眼球，节省人力

烧烤市场分析

每串肉或每串蔬菜的售价为0.5-2元，而肉类每串成本为0.2-0.8元，利润率高达100-150%，蔬菜类每串成本0.1-0.2元，每串馒头售价为0.5元，而成本仅为0.08元，利润率高达500%；鸡翅、鸡腿、牛排、烧烤等每份售价2.5-5元，每份成本0.8-2.5元，利润率高达100-200%；保守算法，如果一天卖400-500串，营业额500-600元，可获利250-350元，如遇上节假日，一天可卖1000串左右，日均利润可达500-650元。通过对学员的跟踪调查，60%学员每月纯利可达3000-6000元，20%可达到8000-10000元左右，20%获利在3000元至8000元，没有亏损。如果同时开3-5家店，每月获利都在万元以上。烧烤最显著的特点就是投资小、风险低、利润大。