

合肥木碳烧烤技术培训班，滁州学烧烤

产品名称	合肥木碳烧烤技术培训班，滁州学烧烤
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	1500.00/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

合肥木碳烧烤技术培训班，滁州学烧烤

【课程特色】

深圳金钥匙小吃培训中心专业培训木炭烧烤。技术精湛、滚动招生、随到随学、包教包会、学会为止、一对一的讲解、手把手的传授、学员亲手操作、理论结合实际，保证每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。深圳山金钥匙小吃培训中心就是木炭烧烤学习的最好平台，自己创业不需加盟，完全掌握木炭烧烤的核心技术，不受制于人。

【烧烤特征】

夏日的夜市有一种难以抗拒的诱惑。热气腾腾的烤肉、冒着红油的大虾、肥嫩多汁的螺蛳，再就着几杯啤酒，最适合与亲朋好友边吃边聊。这种习惯在夏季往往会受到大家的欢迎。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。独自烧烤在现代社会中几乎是很少见的，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。

【烧烤制作设备】

- 1、烧烤炉
- 2、木炭
- 3、菜架
- 4、竹签
- 5、调味粉筒
- 6、不锈钢夹
- 7、扒锤
- 8、刷子
- 9、盘子
- 10、叉子
- 11、桌子
- 12、椅子

【选料注意】

无病无毒无腐烂，颜色新鲜的猪肉，牛肉，羊肉，鸡肉，鹅肉，蛙肉，菜，水果，根茎类可食用性食品都可以。

【烧烤营销指南】

- 1、分析、总结客户要求（如：重口味的、淡口味的、喜欢荤多点的、喜欢素多点的等）。
- 2、给新客户推荐特色产品。
- 3、制作套餐让客户选择。
- 4、与酒水、饮料捆绑销售。

【烧烤培训流程】

- 1、认识各种工具和设备，了解不同设备和工具的用途。
- 2、烧烤原材料的选购（素菜、荤菜、配料等）。
- 3、师傅先操作加讲解，学员旁边看、听、悟。
- 4、学员动手实践，发现问题反映解决问题。
- 5、自己采购自己动手制作，自己完成流程。
- 6、师傅分享成功经验给予不同的配方比例。

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

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陈杰老师联系有优惠！

【学员风采】