

湖南烧烤培训班

产品名称	湖南烧烤培训班
公司名称	南京苏味轩文化传播有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南京市江宁区将军大道20号翠屏国际广场21幢23室（江宁开发区）
联系电话	18651825255,18390902086 15243628225

产品详情

湖南烧烤培训班

夏日什么较火？烧烤店首屈一指！而“烤串挣钱”已经是餐饮行业一个不争的事实。美团首份中国餐饮报告显示，火锅是当之无愧的“吸金王”，占据餐饮业总营业额的22%，自助餐、涮菜、西餐、烧烤尾随其后。不过，火锅虽然开的多，卖家多，但利润较高的却是烧烤，是较赚钱的餐饮形式。

顶正餐饮培训学校，

我们是一支拥有40家培训机构的热血团队。

贵阳顶正一支十几个经验丰富的师傅组建的技术研发团队，专为学员提供小吃技术培训，10多年开店指导经验和教学经验，

成功培训10万余学员、学员遍布全国各地。

找一个有技术实力的名校学习、学到的是经过实体门店检验过的技术及开店经验、真正实战实用的核心技术;这般的有差别化、有竞争力产品技术才有保障、开店才更有把握、赚钱自然更轻松，

长沙湘味轩餐饮培训：

咨询QQ：2862444934 我要报名创业

微信号电话183-9090.3296

联系人：胡经理 技术和配方全教，毫无保留。

联系我学两样送两样更多优惠请拨

优惠大活动：学俩个送俩个还可以俩个人一起前来学习哦！活动只限咨询此电话或者微信QQ

热电：

扣扣：

添加微信免费看学员现场操作视频和学员作品图片、了解项目具体的培训详情！

顶正学员开店成功案例分享：

只有美味才能留住芸芸众生的脚步，贵阳顶正的烧烤在繁华都市中占有一定地位也是常理之中的。

- 1、烧烤各种烤法技术大全概述。
- 2、原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领。
- 3、原料、配料、设备、采购方案、及较低合格。
- 4、原料存放、保鲜技术。
- 5、烧烤菜系串制、肉类切法、海鲜处理培训。
- 6、烧烤肉类、海鲜腌制技术培训。
- 7、烧烤实际烤制培训（师傅一对一指导）。
- 8、配料采购指南。
- 9、开店流程及装修指导。

二、实操练习

- 1、蔬菜肉类原料刀工练习。
- 2、各类原料预处理方法。
- 3、烧烤腌制技术。
- 4、肉类腌制技术。
- 5、鱼类腌制、烤制技术。

- 6、海鲜类腌制技术。
- 7、青菜类串卷制作技术。
- 8、特殊品种串卷制作技术。
- 9、碳烤茄子蒜蓉调制技术。
- 10、生蚝酱料调制技术。
- 11、烤脑花技术。
- 12、特制烧烤酱、烧烤汁调制技术。
- 13、烧烤油料香料配方。
- 14、烧烤的撒料配方。
- 15、碳烤炉烤制技术。
- 16、无烟燃气炉烤制技术。
- 17、烧烤设备清理及维护。
- 18、锡纸烤蔬菜、贝类、海鲜烤制技术。
- 19、铁板烧烤技术（铁板鱿鱼、铁板鸡杂、铁板烤鸭）。
- 20、各地风味调制培训。

三、用具及选购

- 1、铁板 2、调料盅 3、烧烤架 4、烧烤夹 5、锡纸 6、木炭等。

每一位学员在进行较好次实操之前都会有培训师亲自示范整套课程中能学习到所有的品种的做法，培训学员在进行实操时将会有培训师进行全程跟踪，逐步进行讲解并及时解决学员在实操时遇到的各种难题，再不断反复实操中熟练的掌握核心技巧。