

# 烧烤技术培训长沙烧烤培训|特色烧烤腌制培训

产品名称	烧烤技术培训长沙烧烤培训 特色烧烤腌制培训
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

烧烤技术培训长沙烧烤培训|特色烧烤腌制培训

小本投资，走致富创业路。

名行各业的竞争都非常激烈，大学生，下岗工人再就业压力非常大，现在正是我们这些想创业一展身手的好机会

目前，烧烤风味小吃是一个庞大的、商机无限的市场，它重复消费，投资少，利润高多功能烧烤小吃车就是一间流动的店铺，便于沿街布点，流动经营更方便。多功能烧烤小吃推车内部结构科学，集烧烤、油炸、涮烫、铁板烧、等多种功能于一身，彻底改变了以往品种、口味单一等烧烤弊端，是对烧烤饮食文化的一次革命，是个人创业的首选项目。

但是，烧烤小吃必须以其独特的美味才有可能吸引到客人。对于一个新加入这个行业想创业的人来说这是一个难题。如果简单的一款多功的烧烤小吃车就可以解决挣大钱话，这也许也是我们思考的问题

解决的办法：长期以来本中心一直高薪聘请了多位在这行业多年的老师傅来从事培训工作，手把手教你如何做，然后再配上师傅独特的密方，再加您的努力勤奋，挣钱只是一个时间的问题了。

烧烤种类：

羊肉类：羊肉串、羊排、羊腰子、羊筋、羊肝。

牛肉类：牛肉串、板筋、脆骨、蹄筋、肉筋、心边、胸口、肚片、牛心、牛鞭、牛腰子、牛，血管。

猪肉类：猪肉串、五花肉串、护心肉串、猪腰子、连体。

鸡类：鸡肉串、鸡骨架、鸡翅、鸡头、鸡脖、鸡珍、鸡心、鹌鹑、鸽子。

鱼虾贝类：鱿鱼、鱿鱼干、雪鱼、明太鱼干、金针鱼干、泥鳅、河鱼、偏口鱼、小龙虾、大虾、毛蚶、扇贝、香螺肉等等。

蔬菜类：韭菜、茄子、四季豆、土豆、黄瓜等。

其他类：毛蛋、蚕蛹、火腿肠、豆腐皮、馒头片，麻雀等。