

湖南烧烤培训 湖南夜宵烧烤培训

产品名称	湖南烧烤培训 湖南夜宵烧烤培训
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

湖南烧烤培训 湖南夜宵烧烤培训

烧烤可摊可店，投资低、回报快，当天经营当天见效。同时技术易掌握，经营管理简单，适合于创业者小本经营。并具有以下特点：

1. 投资小：设备只需要几千块钱
2. 利润高：好比一个茄子成本几毛,却可以卖到4-5元一个,日营业额可达几百至几千元
3. 风险低：无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以放心经营，众多的品种、齐全的口味，制作时几十米都能闻到诱人的香味，令食客闻香而来，所到之处家家好生意，只要你认真去做，就可以走上稳稳当当赚钱之路。
4. 市场广阔：烧烤有着普遍的市场需要和庞大的消费群体。
5. 无季节性：烧烤每天都有消费需求，所以经营有旺季无淡季，全年盈利不是梦想。

培训内容

烤肉串系列：里脊肉串，五花肉，烤脆骨、烤排骨、烤鸡爪、烤鸡翅、烤鸡腿、烤羊肉串、烤牛肉串、烤鸡柳、烤骨肉相连等

烤鱼系列：烤鲫鱼。

烤鸡系列：鸡翅中、鸡腿、翅尖、鸡爪；

烤蔬菜系列：韭菜、金针菇、四季豆、茄子、香干、玉米；

烤海鲜系列：烤生蚝，鱿鱼等。

培训课程

- 1.培训烧烤原材料的选择、初步加工。
- 2.烧烤设备和器具的认识与使用维修。
- 3.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。
- 4.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方法。
- 5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理。
- 6.培训花样水果串的制作和处理方法。
- 7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。
- 8.培训无烟烧烤技术。
- 9.培训调味盐、调味油配方与技术。
- 10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。
- 11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。
- 12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。
- 13.复习制作技术，独立完成产品的制作。14.反复实践操作,熟练操作流程。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！