

# 厨仁财烧烤技术培训

产品名称	厨仁财烧烤技术培训
公司名称	成都厨仁财餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市金牛区蜀通街29号1栋3楼附26号
联系电话	15270931033

## 产品详情

烧烤一直是许多人较爱的美食，从乡村小镇的街头小巷到繁华的市区，从民族特色到大众流行，从女人到男人，烧烤俨然已经成为了现代生活中的不可缺少的一部分。从街头巷尾、车站、码头、商场、旅游景点随处都能看到烧烤店的身影，足由此可见烧烤市场的潜力。烧烤店具有投资少，风险低，利润高，易操作等特点，非常适合中小投资者进行创业。那么去哪学烧烤技术呢？厨仁财烧烤培训内容主要分为理论和实操两部分。

一、基础理论学习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、及最低合格。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。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。厨仁财培训优势：1、国家名厨、国家一级调味师亲自教学。2、实体店培训，一对一手把手的教。3、实际操作为主，全部学员亲自操作。4、不限时间，学会为止，满意后在回家。5、5年内，免费学习烧烤新技术和新配方。6、2人学习，只收一人费用，包吃住，包材料。厨仁财烧烤培训，毫无保留教你全套技术和配方，让你回家经营没有任何问题。餐饮行业更重要的是味道，味道不行的话，相当于白浪费钱；只有味道好，有特色才能抢占市场，才能成功赚钱。张老师坚持真材实料教学，认真教会每一个学员，让学员都能够达到师傅水平。