

# 烧烤培训，夜宵烧烤技术培训

产品名称	烧烤培训，夜宵烧烤技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

烧烤培训，夜宵烧烤技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

手把手教 包教包会

不限时间 学会为止

配方全教 一次收费

市场火热 低门槛加入 超人气餐饮

立即报名享受交100抵1000现金抵用券，先到先得.....

膳学派学员成功开店日均营业额5000+，月入150000+，小投入，大回报！

我们承诺只要学员学得不满意，学费一分钱不收！

名师+标准化配方+实战经验+服务升级=成功致富

烧烤培训项目介绍：

烧烤，一直以来都是各地宵夜摊档的主角，大到几百平米的烧烤店铺，小到一个手推车的烧烤摊点，大都围着食客在等待，用木炭烤出来的成品，格外焦香酥脆，回味无穷，烧烤也是多数小本投资者热门推荐的一款创业好项目

## 烧烤培训传授品种

学习：鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸡胗、猪肉串、鱿鱼须、小鲫鱼、火腿肠、玉米、茄子、韭菜、平菇、辣椒。

## 烧烤培训项目优势

### 烧烤项目优势一

烧烤投资小，回报快，不需要高技能，所面向的消费群体又是最广范的，只要能坚持，调整好心态，几乎是零风险。

### 烧烤项目优势二

烧烤消费群体庞大；目前我们的消费主流群体以年轻人为主，适合各式的人群。中老年人，小朋友，也照样是我们庞大的消费群体。

### 烧烤项目优势三

无需店面也可经营，现在很多人都有资金，在选择行业的时候，又左右为难，而烧烤特别适合中小创业者，它技术好掌握，可操作性强，经营灵活。

## 烧烤培训课程内容

### 课程内容

#### 1：红油制作

第一步，主要系统学习如何使用天然香料熬制烧烤专用香辣红油。

#### 2：酱料制作

第二步，主要系统学习如何使用泡椒/盐/大蒜/生姜/鸡精/花椒油/芝麻酱/花生酱等食材制作烧烤酱料。

#### 3：原料处理

第三步，主要系统学习肉类食品、蔬菜食品如何清洗，以及加工切制等知识。

#### 4：腌制原料

第四步，主要系统学习各种肉类食品腌制方法。这里重点学习肉类食品的去腥、增嫩等知识。

#### 5：穿串子

第五步，主要系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。

#### 6：蒜蓉酱制作

第六步，主要系统学习如何使用大蒜/生姜/海鲜酱/柱候酱/鸡精等食材制作蒜蓉酱。

## 7：烤制菜品

第七步，主要系统学习如何使用木炭生火烤制各类食品。这里重点学习掌握火候、烤制时间、刷制酱料、烤制手法等知识。

### 就业方向

本套烧烤培训课程您学会之后，可以去菜市场周边、美食小吃街，学校门口，工业区周边等地开个烧烤店，当然您也可以选择流动经营。