

# 长沙特色烧烤培训班学习内容

产品名称	长沙特色烧烤培训班学习内容
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

长沙特色烧烤培训班学习内容

长沙红星鹏飞烧烤学习品种分类：

烧烤猪肉类：肉串、肉筋子、脆骨、火腿肠、香肠、肥肠、腰花等

烧烤牛肉类：牛肉串、牛板筋、牛排、牛蹄筋、牛肉丸等

烧烤羊肉类：羊肉串、羊肉筋等

烧烤鸡肉类：鸡爪、鸡翅、鸡腿、鸡胗、鸡肉串等

烧烤水产类：鲫鱼、基围虾、蟹柳等

烧烤青菜类：茄子、黄瓜、土豆

后期支持：

1：三年内免费的技术支持。学员在经营开店时，如遇到任何技术问题，都可随时联系长沙红星鹏飞，我们帮您解决。

2：技术毫无保留。红星鹏飞将知道的可信技术系统地交给每一位学员（保证学会，让你学有所成）。

在长沙红星鹏飞厨师培训学校餐饮训练，就是学有所成、学以致用！成功创业才是硬道理！好技能，才是运营的硬道理；好校园，才是培养人才的乐土；好师资，才是学习的方程式:实操，重复操练，才能让学员把握到好技能。还要向学员讲解终端运营中言语行为的一致性和情感化，以及文明理念的统一作为运营训练的重中之重，把运营理念的实效方法和东西不折不扣地实践到每个学员旁边。2018年红星鹏飞

厨师培训学校餐饮训练重拳出击！要给就把较好的给学员！