

山东海鲜烧烤学习，海鲜烧烤培训

产品名称	山东海鲜烧烤学习，海鲜烧烤培训
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

山东海鲜烧烤学习，海鲜烧烤培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

烧烤，作为一种食品，受到广大都市青年的青睐，都市的大街小巷随处可见。喜欢烧烤的朋友大抵都有过“一人一支烧烤叉，围着炉子乐哈哈”的美好回忆，其烤品不外乎荤素两种，当前比较新的牛、羊、肉以及蔬菜系列的烤制，也已经吸引不起人们的食欲。品种及口味都极其单一。从业者如果没有自己的特色，很容易被竞争激烈的市场所淘汰。

夏天到了又到了烧烤爆炒海鲜热卖的季节了。生蚝是牡蛎俗名，蚝肉是白色的，质地细嫩。说起生蚝，在广东地区，早就是家喻户晓的人气美食，据说生意好的小店一天就能卖掉四五千个生蚝。碳烤生蚝的调料还是大有学问的。除理的不好，海鲜的腥气不能被蔽掉，膳学派小吃培训学校就能够注意到这些细节，在培训过程中都会有介绍。

特色海鲜烧烤培训，膳学派烧烤店讲究的是个“腌料、调料、烤技”融合，取用自巴西、土耳其、韩国的十几种神秘香料细心秘制，再由膳学派烧烤店从业数十载的专业烧烤师精心烤制，形成健味千古绝配。膳学派烧烤现烧烤现烤现卖、透明烤制，人人信赖。

特色海鲜烧烤培，膳学派烧烤店烧烤透骨香、和骨烂，肉骨两重天，自家配方，自家秘制，唇齿留香。膳学派烧烤店烧烤味觉特别、食之难忘，直接配送，同行无法假冒和模仿。膳学派烧烤无论是在车站、码头、1社区、学校、影院、集市烤卖或是店面、饭店集约式烤卖，均可吸引众多消费者光顾，获取超额利润。

特色海鲜烧烤培训、烤海鲜培训，烤海鲜培训哪里好？鲜烧烤培训需要多久时间学会？膳学派烤海鲜培

训哪些内容零基础一对一学技术，学每一步都是师傅一对一教，教技术不用加盟，自己掌握核心技术，吃住免费学。

海鲜烧烤培训内容：

- 1、海鲜类系列：生蚝、扇贝、圣子、虾等等；
- 2、烤肉系列：里脊肉串、五花肉、烤脆骨、烤排骨、羊肉串、牛肉串烤鸡腿、鸡翅、鸡心、鸡爪、等等
- 3、特色系列：锡纸烤脑花、锡纸烤鲫鱼、烤茄子等等；
- 4、素菜系列：土豆、韭菜、金针菇、平菇、火腿肠、藕片、玉米、四季豆、豆干、苕皮、年糕等等；

烤海鲜培训内容：

- 1、烧烤所需调料、酱料的制作；
- 2、各种食材的加工处理技巧(刀工的练，荤菜的腌制)
- 3、食材的串制技巧；
- 4、不同食材烤制技巧和时间的掌握；
- 5、撒料的技巧的掌握和碗底调料的打制技

海鲜烧烤生意好做？但是，开烧烤店的前提必须是掌握好手艺，学烧烤真技术可以去膳学派特色海鲜烧烤培训，学校专为创业者定制了烧烤创业班 名师亲身授课，一对一进行辅导，正宗实操演练，正规模式教学，非小作坊形式，味道正宗，制作标准化，易学易懂，不需要任何基础要求，所学品种多样化，满足你开店的需求。