

东营可以学烤肉拌饭技术

产品名称	东营可以学烤肉拌饭技术
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

东营哪里可以学烤肉拌饭

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

传授正宗土耳其烤肉的腌制配方和制作工艺，教配制秘制酱料和烤肉的方法，及肉夹馍配菜的制作方法。（一家人可来两人同时学一个班，只收一个人的学费，两人都教会，随到随学，包教包会。）

一、【膳学派创业小吃培训学校】土耳其烤肉

土耳其烤肉快餐起源于古老的土耳其帝国宫廷烤肉宴会，后流传至民间，因其制作方式简便、快捷、味道鲜美独特而漫延整个中东地区，二十世纪六十年代传入欧美，经不断改进和规范，形成一套完整、简便的加盟经营体系，现已成为一种遍布街头的休闲快餐主流食品之一。那壮观的烤肉柱、四溢的香气充满了大街小巷、商场、饭店、车站、游乐场所、居民区，已成为欧美街头一道亮丽的风景线。其经久不衰的火爆场面令人叹为观止，流连忘返。

二、【膳学派创业小吃培训学校】工艺简介

采用不着独特的制作工艺，利用专业的旋转设备，以电为能源，微波穿透辐射为原理，肉类烤制，可视性强，现场制作而风靡欧洲各国，成为各国街头休闲快餐食品主流，土耳其烤肉是利用十余种调料对牛、羊、鸡等肉类进行浸泡腌制后。采用旋转式烤肉机，电加热烤熟后从烤肉柱上一片片削下，佐以沙拉、配料装入特制的面饼中。

三、【膳学派创业小吃培训学校】培训内容

培训内容

土耳其烤肉，土耳其烤肉夹馍，土耳其卷饼，土耳其拌饭，土耳其烤肉汉堡，香浓骨汤。

培训课程安排

- 1、土耳其烤肉、薄饼机、电饼铛等设备使用及技巧。
- 2、土耳其烤肉腌制配方及实际操作。
- 3、肉夹馍的制作及练习。
- 4、腊肉汁及配料的配制。
- 5、土耳其拌饭的制作。
- 6、香浓骨汤的配方及制作。
- 7、独立完成各产品的制作，反复熟练操作。
- 8、土耳其烤肉系列的经营方法与技巧。

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般6天左右，视个人情况而定。

优惠政策

- 1、本公司所有项目，同时报名学习两项，赠送二项相关技术；
- 2、提供免费技术升级；

培训保障

- 1、签订培训合同，包教包会，包吃包住；
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 7、膳学派创业小吃培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；
- 8、保证学员毕业后有任何问题可随时电话咨询。

四、【膳学派创业小吃培训学校】投资与市场分析

1. 设备投资：土耳其烤肉机一台1300元，电饼铛一台480元（如刚起步可直接在市场批发面饼即可）
2. 流动资金：300元即可开业
3. 土耳其烤肉夹馍：每份成本0.8元-1元（含肉、调料、人工、电费、房租）售价3-5元/份，利润2元-3.5元，一般每天卖300份土耳其烤肉夹馍，利润在500元-600元以上。
4. 烤肉：每份成本0.8元-1元，售价6-8元利润为4-6元。一般每天卖30份烤肉利润在120元以上，利润可观、土耳其烤肉是一种无风险投资，实实在在稳当赚钱的投资项目。

五、【膳学派创业小吃培训学校】培训优势

膳学派创业小吃培训学校推出的土耳其烤肉系列有配方、品牌、口味、经营灵活、技术支持等多方面的投资优势。全程实践教学，还原烧烤实景，让学员学的放心，学到真技术，真口味!包学包会学满即能回家创业！一门技术，独家手艺，终身受益，利润可观！配方搭配是科学营养的,营养的饮食才会吸引消费者的青睐，土耳其烤肉系列的火爆得益于多元化经营的品种。