

# 日照特色烧烤小吃技术培训，街头烧烤培训班

产品名称	日照特色烧烤小吃技术培训，街头烧烤培训班
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

现在烧烤市场百家争鸣。只有好的技术才能让你在行类中间屹立不倒。俗话说样样通，不如样样精。在我们学校学烧烤技术是专攻人员培训课程。教的是目前市场较流行较火爆的项目强项。一对一的教课方式让你轻松把技术学到手。开店，包装经营等一条龙技术免费支持。有好的老师才能学到好的技术。 餐饮行业进入门槛原本就相对较低，这也是普通人选择创业的起点，而且由于餐饮行业的行业特性，如果正确的选址后，能巧妙的吸引顾客。同时做出特色，培养出忠诚的顾客，就实现了低成本营销，又保持良好后续消费的双重目的。

## 青岛膳学派课程内容

### 1：红油制作

较好步，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。