

烧烤培训，特色烧烤培训班

产品名称	烧烤培训，特色烧烤培训班
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

哪里可以学烧烤技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

烤扇贝介绍

烤扇贝是一道美味的菜肴，主要食材为扇贝、蒜头等；加以蒜、酱油等；加以酱料、油等调料；具有肉质鲜香、营养丰富等特点。

烤扇贝利润分析

日销

200份

单价 5份/元 日营业额 1000元

食材成本 2份/元 日总成本 400元

日利润 日营业额-日总成本=1000元-400元=600元

月利润 日利润X30=600元X30=18000元

年利润 月利润X12=18000元X12=216000元

备注：房租其它费用按当地行情算每天平均数减除即可。

烤扇贝培训内容

- 1.介绍烤扇贝所用材料、设备的基本性能、质量档次等知识；
- 2.自助烤扇贝制作的洗扇贝、制蒜蓉等准备工作；
- 3.辣椒、核心大料粉的比例及选择制作技巧；
- 4.烤扇贝制作的放料、烧烤等老师全部手把手教学；
- 5.成品装碗，各种调料的标准和比例，色香味标准的判断和调整技巧；
- 6.开店实战指导包含（选址、装修、采购、盈利模式等）

烤扇贝培训时间

上午8:30-18:00为正常上班时间学员可学习，学员随到随学，学习时间可自由调配（如：每天上午学或者每个礼拜六礼拜天来学习都可以的），学员学会为止，正常的学习时间一般为3-7天左右，视个人学习能力而定。

膳学派优势

- 1、过硬的技术，多年经营小吃技术师傅，手把手教学，全套技术毫无保留。
- 2、我们为您提供更专业、更全面、更省钱的开店解决方案。师傅驻店指导，重要的是这些都是我们的学员享受的免费待遇。
- 3、免费提供给我们的学员，包括设备采购，店铺装修，营销方案，服务流程，成本控制指导。
- 4、优质的教学环境，先进的教学设备。
- 5、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 6、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到学员熟练掌握为止。

最新资讯

- 1.新鲜的扇贝肉非常有弹性，色泽鲜亮，肉和壳一般不会脱离。
- 2.煮熟的扇贝肉被食用完后，贝壳内会留有痕迹，不会出现光秃秃的情况。但是有时原生态的扇贝在清洗时也有可能因厨师用力过猛给弄下来，但是通常情况下，贝壳上都会留有些许痕迹。
- 3.扇贝的外壳，新鲜扇贝会显得很脏，经过多次反复使用的扇贝壳则是非常干净光洁的，冰冻以后的扇贝肉呈现出黄色，还有点黑，不新鲜的扇贝还会有一股腥臭味。