

# 淄博可以学正宗韩式烤肉技术

产品名称	淄博可以学正宗韩式烤肉技术
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

学韩式烤肉培训青岛哪里有韩式烤肉培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

适用范围

适合在各大型超市附近、步行街、夜市、旅游景点、公园、休闲广场、生活小区等繁华地段开店经营。

培训内容

- 1、韩国烤鲜肉：鲜羊肉、品肥牛、韩品五花肉、鲜里脊一号、眼肉肥牛、梅花肉
- 2、韩国烤腌肉：香辣五花肉、黑椒牛仔骨、奥尔良烤翅、滑嫩龙利鱼、咖喱鸡、辣味鸡胗、韩式黑椒牛排、香辣鱿鱼须、爽口鸡胸肉
- 3、韩国泡菜：韩式辣白菜、姜黄瓜、酱辣椒、罗汉笋、萝卜条
- 4、蔬菜沙拉：青瓜沙拉、苦菊沙拉、土豆沙拉、甘蓝沙拉、传统水果沙拉、韩式水果沙拉
- 5、韩式大酱汤、韩式酱骨汤、韩式裙带紫菜汤、韩式浓汤

课程安排

- 1、烤肉文化基础讲解；
- 2、实际操作讲解；

2.1韩国烤肉鲜肉制作，

2.2韩式烤肉腌肉制作方法，

2.3韩式凉菜泡菜制作

2.4韩式水果台与蔬菜沙拉，水果沙拉制作.

2.5韩式大酱汤的制作。

3、韩国酱料的制做；

4、讲解控制成本使自助式烤肉利润率大化；

培训时间

不限制学习时间，包教包会包，学会为止。一般12-18天左右，视个人情况而定。

24小时财富热线:(随时恭候您的来电)

优惠活动：一份学费学两个人，学两个项目送两个项目

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

心】青岛膳学派饮食创业培训基地—韩式烤肉培训技术哪家好 韩式烤肉技术学费好多-青岛韩式烤肉技术