

学习烤肉拌饭特色外卖快餐培训

产品名称	学习烤肉拌饭特色外卖快餐培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学习烤肉拌饭特色外卖快餐培训

土耳其烤肉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。其经久不衰火爆场面令人叹为观止，流连忘返。

土耳其烤肉培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。土耳其烤肉是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱。好项目、创业无忧!

土耳其烤肉做法简述

土耳其烤肉的主要原料是牛肉、羊肉或鸡肉。在肉中加入适量的盐、酸奶、牛奶、洋葱等后搅拌，再抹上油，最后用一根粗大的铁棍将肉一片片地穿起来，做成一个巨大的肉团。厨师不停地转动铁棍进行烧烤。当靠近烤炉一侧的肉烤熟后，厨师就把这一侧转过来，用一把长刀将上面的肉一片片地切下来。切下来的薄片用托盘上的油搅拌之后即可食用。转烤肉比较干，烤时火候很重要。

学习时间费用

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

长沙红星鹏飞美食练习中心以练习合作和运营的项目，适合在全国各地运营，既可开店，也可活动摊运营，灵活性强，小本出资，就可完结创业当老板的愿望。