

济南烧烤技术培训，专业老师一对一教学

产品名称	济南烧烤技术培训，专业老师一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南烧烤技术培训，专业老师一对一教学016

烧烤，一直以来都是各地宵夜摊档的主角，大到几百平米的烧烤店铺，小到一个手推车的烧烤摊点，大都围着食客在等待，用木炭烤出来的成品，格外焦香酥脆，滋味无穷。

传授品种

学习烤：鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸡胗、猪肉串、骨肉相连、牛油、金针菇、生蚝、螺丝肉、面筋、鱿鱼须、小鲫鱼、火腿肠、玉米、茄子、韭菜、辣椒、四季豆、豆腐串。

膳学派烧烤培训课程：烧烤配方适用的范围：自动旋转烤、炭香烤 无烟气烤 无烟电烤

膳学派烧烤口味特点：各种肉串烤熟后肉会变大不收缩，消费者觉得经济实惠，鸡翅，皮香肉嫩透骨香。素菜鲜香可口。

很多年轻人喜欢吃烧烤，三五个朋友一聚，来上一杯啤酒，感觉真惬意。

我们的烧烤培训有着独特的秘制配方，这些配料的比例都是教会每个学员如何配制，一般的大型干货调料市场都可以自行购买。每个学员能够实操，学到真正属于自己的技术。走遍世界任何角落即可经营。烧烤如果不想大投资，也可以在夜市摆摊经营。到厨具市场买些工具回来，再买些冻品回来，再买些菜等就可以开业了。

烧烤品种有：

牛肉串、五花肉串、鱿鱼串、鱿鱼须、鸡腿、鸡尖、鸡中翅、鸡菌、鸡爪、韭菜、花菜、小白菜、紫茄子、生烤玉米、鲜鱿鱼、海虾、猪鞭、香菇、金针菇、四季豆、凤尾菌、土豆、木耳、豆腐干、生烤青椒、火腿肠、腊肠（香肠）等。

膳学派烧烤培训班主要内容：

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、
- 2.学烧烤原材料的选择，采购，口味的变换、配比等，
- 3.学烧烤飘香粉的配制，
- 4.学烧烤飘香油熬制技术，
- 5.学烧烤刷料，撒料、肉类海鲜宰杀技术，
- 6.学烧烤各类肉类的腌制技术，
- 7.火候的把握技术
- 8.学烧烤各类肉品、蔬菜烤制时间、烤制注意事项等

参加膳学派烧烤培训班享有：

- 1.在我公司实操学习烧烤，动手，学习时间、时长不限，学会为止；
- 2.免费获得由我公司的赠送的围裙、工作帽一套；
- 3.可以终身免费使用本公司商标logo，公司免费帮参考设计店面；
- 4.培训烧烤选址、开店、技术24小时免费咨询服务，由多年开店经验的师傅为你解答，深圳地区开店享有免费上门指导服务。

我们不光教学烧烤技术，还要学习摆摊做烧烤、开店管理课程：怎样选址、怎样办证、怎样装修、怎样购买设备及原料、怎样安排工作人员、怎样开业、怎样经营、怎样管理、后续怎样发展等等。