

# 青岛烤肉拌饭技术培训，一人就能操作

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 青岛烤肉拌饭技术培训，一人就能操作      |
| 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

青岛烤肉拌饭技术培训，一人就能操作018

土耳其烤肉这是一种把旋转烤羊肉、牛肉或鸡肉削下来的肉加上配料而成的土耳其菜式。土耳其烤肉快餐起源于古老的土耳其帝国宫廷烤肉宴会，后流传至民间，因其制作方式简便、快捷、味道鲜美独特而漫延整个中东地区，二十世纪六十年代传入欧美，经不断改进和规范，形成一套完整、简便的合作经营体系，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。土耳其烤肉采用独特的制作工艺，利用专业的旋转设备，以电为能源，微波穿透辐射为原理，肉类烤制，可视性强，现场制作而风靡欧洲各国，成为各国街头休闲快餐食品主流

膳学派烤肉拌饭培训中心

烤肉拌饭营养价值：拌饭里蕴涵着“五行五脏五色”的原理。菠菜、芹菜、小南瓜、黄瓜、银杏等五行属木，利于肝脏。烤肉拌饭在哪学，扬基卖的不是蜡烛，这比起单纯的口头介绍不知要胜过多少倍！选择智能硬件行业的时候，我简单总结了三个方向：第一，是已存在的需求优化产品，例如现在的小米，产品是市场验证的，小米做得更好，性价比更高，就能打开更大的市场；第二是可能的需求升级产品，假设一个需求已经存在，进而将已存在的产品升级为智能产品；最后一类是挖掘潜在的需求创造产品，需求可能之前没有，产品也没有，要靠我们凭空来创造一个企业，就像现在的VR、谷歌眼镜，这类企业的特点就是创业的成功率非常低，但是一旦成功了，可能是一家很伟大的企业。烤肉拌饭是绿色无烟，符合人们对健康卫生、绿色环保的要求。加热烤熟后从烤肉柱上一片片削下，快速现场制作，可视性强，边转边削边吃。

烤肉饭培训内容：

一、烤肉的腌制比例和方法。

二、食材的选择和准备。

三、配料的准备和处理。

四、设备的选择和采购。

五、火候的把握和现场教学练习。

六、开店经营和摆摊的操作模式。

烤肉拌饭的特点是快速现场制作，可视性强，边转边削边吃，烤肉在光热的作用下，肉质鲜嫩，色泽油亮，香嫩可口，不油腻，营养均衡，其酱红肉色，香气四溢的烤肉柱，令闻者口水欲出，食技术培训，包学包会，操作简单，整店输出，无油烟省大厨!无须经验，无需大厨，轻松开店盈利!者口味留香。

烤肉拌饭主要以牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、海鲜等，都是烤肉中的美味，尤其是烤里脊肉和牛肉较有名其肉质鲜美爽嫩。各种新鲜肉类经过改刀处理后、加入秘制调味油，调味料，搅拌均匀入味后，把喂好调料的肉类放在铁板上，把铁板放在电磁炉上加热烤制、待肉半熟放入洋葱等调味料，以及独特的秘制酱汁，待酱汁浓稠时即可出炉。加上晶莹剔透的白米饭即可享受美味的烤肉拌饭了

!餐饮业是一个消费数量巨大的行业，众多的消费者推动了饮食市场的不断发展。但是在合格市场中千篇一律的菜肴模式让消费者真感到一筹莫展。到底什么样的餐饮服务才能真正打动消费者呢?到底一家什么样的餐厅才能吸引消费者实现创富梦想呢?膳学派学习烤肉拌饭进军餐饮市场，您将是下一个掠夺市场财富的餐饮业大鳄。