

# 威海烧烤技术学习，烧烤培训班

产品名称	威海烧烤技术学习，烧烤培训班
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

威海烧烤技术学习，烧烤培训班016

### 烧烤培训内容

烧烤生意简单，利润高，投资少，一个烧烤店铺，可以选择铺面经营也可以选择流动摊位经营，而且可以搭配卤菜凉菜等一起经营，品种丰富。

膳学派本套烧烤课程您学会之后，可以去夜市，美食小吃街，商业步行街，学校门口，工业区周边等地开个烧烤店。当然您也可以购买一台小吃车去夜市摆摊经营。

膳学派烧烤培训品种包括：

烤肉系列：韩式烤肉、内蒙风味烤肉、新疆风味烤肉、各种肉串、烤香肠、烤脆骨、烤排骨、烤鸡爪、烤鸡肫、烤鸡腿、烤鸡心、烤鸭胗、烤鱼、烤虾；

花样蔬菜串：烤海带、烤馒头、烤千张、烤土豆片、烤茄子、烤香菇、烤平菇、金针菇、烤黄瓜、烤藕片、烤玉米、烤韭菜、烤石蛋等；

烤花样水果串：烤香蕉、烤苹果、烤哈密瓜、烤香梨、烤圣女果、考猕猴桃、烤凤梨等。

### 膳学派烧烤培训优势

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C、自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查教学。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

风味烧烤班课程

1 日式风味烧烤：鸡肉京葱串、乌贼铁炮烧、味噌烤多春鱼 2

欧陆风情特色烧烤：鸡肉串烧、海鲜串烧、牛肉串烧（葡式汁、蒜茸牛油汁、黑胡椒汁） 3

明火烤扒类精选：猪扒、牛扒、鸡扒（配黑胡椒汁、蘑菇汁） 4 烤鸡腿、鹌鹑、葡汁鸡翼尖 5

东南亚风味串烧：印尼沙嗲牛肉串、泰式烧排骨、星洲香草鸡肉串 6

风味时蔬烧烤：原只烤茄瓜、粟米、烤韭菜串、原只辣椒 7

特色锡纸烤：黑椒骰子牛肉、蒜香局花蛤、香葱局鲜菌 8 猪肉烧烤：金沙排骨、葱烧猪肉串、南乳3层肉

9 特色猪肝串、咖喱羊肉串、乳酪鸡肉（日式豉油汁） 10

香茅猪柳串、盐烧秋刀鱼、香蒜面包（葱油汁）