

# 天津烧烤培训，天津可以学烧烤

产品名称	天津烧烤培训，天津可以学烧烤
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

去哪里学烧烤技术好一些

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

新疆羊肉质地鲜嫩无膻味，烤全羊较好用选用以果木或落叶松木屑为原料，工艺上主要是把木屑经机器高温、高压成型后，再送入炭化炉内炭化而成的机制木炭较好。整个生产过程中无须添加任何东西，属环保产品范畴。膳学派中心传授烤全羊技术，技术高超的厨师选用上好的两岁阿勒泰羯羊，宰杀剥皮，去头、蹄、内脏，用一头穿有大铁钉的木棍，将羊从头至尾穿上，羊脖子卡在铁钉上。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北不行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

专业的开店指导老师给大家专业免费培训前期开店，更有多年经验累计下来的开店指导手册免费发给每位学员！你还在等待？膳学派技术培训，简单易学，投资小、利润大、回报快、0风险。是投资和创业较佳的好项目。由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记载。不明白就问师傅。然后学员做，师傅看。做的不正确师傅就指出，并从头演示。保证每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到称心如意，妙笔生花，才进下一步练习。从下料下手，一贯到拿出制品。学员自己品味，师傅也要品味。成不成功，缺陷在哪里，学员要自己检查，查不出，师傅指出来。由学员重复地做，一贯做到自己和师傅都满足，才算合格。选用理论加实践的教育方法，以实践为主，理论为辅，学习期间免费住宿。

膳学派烤全羊现在已经流行全国各地，近几年，餐饮行业中，大而全的餐饮状态逐步被单一化、小而精的餐饮模式所代替。如今这一传统美食已经成为大众的美食之一。烧烤技术培训针对肉制品（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉）有的特腌制绝招，一个常识大家都知道：食品经过加热时，食品原料内的水份子遇热会蒸发，物体失去水分后体积会逐渐收缩，失去部分水分的肉类食品，口感粗糙、塞牙起柴、整体外形起皱、体形缩小。而我培训的肉串经特殊腌制后（不放任何化学物品）烧烤的肉串不光不缩小，反而体型会变大，肉嫩弹牙，口感嫩滑，色泽金黄、体型饱满。顾客觉得经济实惠。与别人同样大的肉串您的成本会更低！本饮食中心的烧烤敢与任何一家培训的烧烤比口感，比味道，比颜色，比烤肉不收缩体型饱满的效果。烧烤的花样、品种繁多，有肉类、蔬菜类，甚至连香蕉、苹果等时蔬水果都是烧烤的新规。广泛的消费群体和深厚的市场基础，使得整个烧烤市场正处于蓬勃发展的黄金期！造就了一个庞大的消费市场。新疆羊肉质地鲜嫩无膻味，国际国内肉食市场上享有盛誉。以前只供蒙古王爷享用，一般牧民根本吃不到。