

岳阳烧烤培训 正宗三毛烧烤培训

产品名称	岳阳烧烤培训 正宗三毛烧烤培训
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

岳阳烧烤培训 正宗三毛烧烤培训

烧烤！是一个千年流行的项目，小投资，利润高，肯干即可赚钱！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，回味无穷。现代社会，由于有多种用火方式，烧烤方式也逐渐多样化，发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等。烧烤本身也成为一种多人聚会休闲娱乐方式或者是生意。

培训品种：

- 1.荤类：烤牛油、烤肉串、烤鸡翅、烤黄喉、烤牛肉、烤鱿鱼、烤鸡腿、烤香肠、烤脆骨烤五花肉、烤黄骨鱼、烤小鲫鱼、烤基围虾等
- 2.素类：烤金针菇、烤土豆、烤豆角、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤青红椒、烤千叶豆腐等

培训要点：

- 1.湘西烧烤原料与基本工具设备的认识；
- 2.白肉与红肉的腌制技巧与刀工手法；
- 3.素菜的处理方法及刀工手法；
- 4.湘西烧烤的包装技巧与烧烤核心技术；
- 5.食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方；
- 6.各个品种系列的湘西烧烤做法讲解。

为什么选择我们：

- 1.长沙红星鹏飞美食培训只做技术培训服务，拒绝以连锁加盟的方式骗取学员的费用。
- 2.我校属于正规培训机构，并在当地工商注册。
- 3.授课老师有着多年的餐饮技术培训经验，将毫无保留的传授给学员。
- 4.环境舒适，技术保证，让远道而来的学员可以安心学习。
- 5.当您在以后遇到任何技术问题都可以向老师请教，三年内免费重学，技术升级。
- 6 学员随到随学，学习时间不限制，以学员自己的时间而安排；