

# 山东烧烤技术教学，手把手培训

产品名称	山东烧烤技术教学，手把手培训
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

山东烧烤技术教学，手把手培训002

大众化小吃通常指的是面向广大普通消费者的餐饮，小吃的特点是消费方便快捷、营养健康、卫生安全、价格经济实惠等，这是现代的小吃服务形式。从现在的餐饮行业发展情况来看，大众化小吃主要包括早餐、正餐、地方的小吃、社区的小吃、小吃街大排档等等，一般小吃街上的小吃都是比较大众化的小吃。

膳学派烧烤培训内容：

- 1、各类原料刀工练习；
- 2、各类原料预处理方法；
- 3、鱼类腌制技术；
- 4、海鲜类腌制技术；
- 5、青菜类串卷制作技术；
- 6、特制烧烤酱、烧烤汁调制技术；
- 7、烧烤油料配方；
- 8、烧烤的调料配方；
- 9、无烟燃气炉烤制技术；

10、各种味型调制技术。

11、烧烤的品种：鸡腿、鸡翅、凤爪、生蚝、肉类、豆制品、海鲜类、羊肉串、玉米、蔬菜、水果等等30多种食品任你烤，包教包会，学会为止。

膳学派小吃培训学校坐落在河南新乡，它是一家专业教做各类小吃及餐饮合作的机构，也是河南较大的一家以各种特色小吃培训、食品技术研发、酒店特色菜培训、早餐系列培训、夜宵培训、开店小吃项目策划、冷饮奶茶培训，热门小吃货源设备市场提供专业技术培训机构！自成立以来为社会成功培养了多名各类餐饮技术人才，成功开启了创富的大门，受到广大学员的一致好评。