

# 辽宁烧烤培训技术

产品名称	辽宁烧烤培训技术
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

### 辽宁烧烤培训技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

宵培训之东北烧烤培训，烧烤，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。或者一辆推车，几罐调料，几盘串好的蔬菜肉类，加上鲜活的水产，一个烧烤摊就是这么简单。几千块的投资可以得到的是每晚爆满的顾客。本套东北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，真正的小本投资好项目。

烧烤在秘制的配方的基础上加上特色的调味料、调味酱等独具风味的调料，使烤出来的食品在营养、色泽、香味、口感、口味都是上上佳品，才能在繁华夜市中长久存在。只要美味的才能留住芸芸众生的脚步，所以在繁华都市中烧烤还占有一定地位也是常理之中的。

现在是做烧烤的好季节呀，很多人都有吃烧烤宵夜的习惯，有的地方夏天可以做生意到凌晨两三点都是很正常的，一到晚上小区边上排档就一字排开了。这个投资也不是很大，只要身体好，肯吃苦就可以试着去做，现在只需要买台烧烤机，也就几百块，在附近的冻货市场批发点串，或者如果不怕麻烦，自己在家穿串。试试看，两千元左右就可以把流动的烧烤摊开起来。在中国每个城市几乎都有烧烤，各种肉串、鸡腿、鸡翅、海鲜、蔬菜、水果可列入烤制。

膳学派练习烧烤优势：

1、名师现场练习，学员自己亲手做，先品尝后学习。\*包吃住。

- 2、下岗职工、残疾人、军烈属、特困户凭相关证件优惠练习。
- 3、学员享受技术晋级效能，终年免费技术咨询。
- 4、教育办法以演示、学员着手操作为主，以教训学员基础理论为辅。
- 5、学习项目学员自己选择，可挑项学习，也可分类学习。随到随学，节假日不休息。

膳学派小吃培训学校，专业进行烧烤培训，我们的烧烤技术一流，虽然全国各地的烧烤数不胜数，但要烤出"色泽黄亮、肉质细腻，那么你要选对学校，膳学派烧烤师傅正是在多年开店的基础上，从选料、切料、配料、保存、烤制等各个环节入手，尤其是对各种烤串的腌制过程进行了详细的分解、量化。让每位学员做出的产品与培训技师做的产品如出一辙。

膳学派作为专业的小吃培训学校，我们会不断创新，让传统与时尚合理结合，始终做烧烤界的领航者，选择膳学派烧烤，是您学烧烤的正确选择！膳学派烧烤技术从原材料采购和处理制作，包括所有材料的精心挑选和酱料配料的调制调配，酱料的制作，腌料的制作，腌制方法，烤制方法等全部\*。技术配方不做任何保留全部传授，保证每一位学员都能学到称心如意的技术，学员学会之后回去成功开店是我们较大的心愿！