

泰安烧烤培训学校

产品名称	泰安烧烤培训学校
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

泰安烧烤培训学校

烧烤的消费市场可以说是餐饮市场中大的一种，特别是在夏天，街边小吃、自助烧烤等不同类型、不同品牌档次的烧烤是年轻人喜爱的选择。三五好友聚在一起，吃烧烤、喝啤酒，是一种流行的时尚生活方式。随着烧烤种类的不断丰富，自助烧烤、韩国烤肉、烤鱼等多样新种类烧烤，丰富了消费者的饮食选择。烧烤种类的多样性，加上不同消费档次的烧烤出现，烧烤市场的发展机遇更大，如果能够掌握一手的烧烤技术经营烧烤店，未来的餐饮业发展将会具有较大的潜力。

膳学派教学特色在教学过程中，膳学派师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都有师傅先做示范，之后由学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学习时间，学会之后原料在当地市场都可以买到，无需再从我们这里采购。

膳学派餐饮培训学校中心所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念以市场需求为导向,综合把握市场,大力发展传统风味小吃系列,以随到随学、循环授课、实际操作、手把手教、包教包会为宗旨,提倡“平等互利,同创共赢”的合作理念。我校坚持“一切为了学员,为了学员的一切”为基本原则,积极进取,勇于开拓,不断创新,使其得到了各地学员的一致认可。

教学课程：

1. 烧烤原料及香料的特点及作用，达到学会原材料的认识与选用；
2. 烧烤原材料的识别、鉴定、加工及运用。

3. 晒烤各类肉类的腌制，达到学会各种肉制品的加工处理。
4. 核心调味料配方制作，核心调味酱的配方制作方法，达到学会各种酱料的配置
5. 蔬菜类烧烤的制作，达到学会各种蔬菜的加工处理；
6. 鸡类烧烤原料的制作、鱼类烧烤原料的制作，达到学会各种鸡肉鱼肉的加工处理；
7. 海鲜类烧烤原料的制作，其他类烧烤原料的制作，达到学会海鲜肉类的加工处理；
8. 火候的把握技术、烧烤原材料的保管、保鲜技术、烧烤原材料的采购，达到学会材料的保管。