

湘西烧烤做法培训

产品名称	湘西烧烤做法培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

烤串可能是人们较为初始的烹饪方法，是以燃料加温和干燥气体，并把食材置放于热干空气中一个较为贴近热原的部位来加温食材。一般来说，烤串是在火上把食材(多见肉类食品)烹饪至可食，因而中国台湾亦有称其为炭火烤肉;现代社会，因为有多种多样用火方法，烤串方法也慢慢多元化，发展趋势出各式各样烧烤炉子、烧烤架、烧烤料等。烤串自身也变成一种多的人聚会活动娱乐休闲方法或是是做生意。无论在亚洲地区、南美洲和欧州，烤串一般 是小至家中，大致院校的团体活动及其一些公司组织的团体活动都是挑选的，其味儿也是极其美味可口的。

学习培训种类

烤串系列产品：猪肉串：烤羊肉：牛肉串：五花肉串：澳大利亚大串

脆骨系列产品：猪脆骨：掌中宝：骨肉相连

石锅鱼系列产品：鲶鳊鱼：小黄鱼：秋刀鱼：草鱼：大鱿鱼：牛黄喉：小章鱼

烤鸡腿系列产品：鸡翅中：全翅：鸡翅：鸡珍：翅尖：鸡胗：凤爪：鸡脖：鸡骨架骨

猪排骨系列产品：烤鸡腿骨：烤猪小排 平菇：辣椒：苞米：蒜头：百叶窗油麦菜卷：蔬菜：西兰花

蔬菜水果系列产品：苋菜：金针蘑：长豆角：土豆块：四季豆片：罐料四季豆：海带丝：香菇：花椰菜：蒜黄

特点系列产品：吐司：牛板筋：羊筋：新鲜虾：石螺：鸭脖子：培根肉裹金针

学习培训烤串课程内容

课堂教学基础理论解读：商品展现

学习培训烤串原料的挑选：基本生产加工；

2. 无烟烧烤设备和器材的了解与应用维护保养

3. 麻辣烫培训牛肉：其他肉类食品烤串原材料的生产加工解决和腌渍方式；

4. 学习培训碳烤炉技术性；

5. 学习培训烤串口味粉和口味酱制做技术性；

6. 烤串各种各样调味品的了解及招标信息；

7. 烤串门店开店选址及运营管理技巧；

烤串盈利剖析：

一，沒有基本，做烤串非常容易吗

1：技术性有规范的秘方，一学便会，非常容易入门实际操作；

2：生产制造阶段简易，一个人还可以轻轻松松实际操作；

3：生产设备少，技术专业专用工具便是一个烧烤炉子，再加一些配套设施的小玩意就可以。

二，烤串项目投资需要多少钱？

1：烧烤店：烧烤炉子 二张简单餐桌 多张椅子 一个放菜的铁架子
一箱烧烤木炭，大概项目投资资产：2000元上下。

2：规范店：租金 烧烤炉子 门店容积尺寸的桌椅板凳
别的组成新项目专用工具大概资金投入资产：三万到八万。

3：知名品牌店：租金 烧烤炉子 别的新项目机器设备 门店装修
门店容积尺寸的桌椅板凳大概资金投入资产：十万之上

长沙食之味美食培训院校，是集特色美食学习培训、招牌菜学习培训、烤肉串学习培训、多功能小吃车协作学习培训、资询方案策划服务项目等技术性科学研究和专业技能培训工作中的综合性产业基地。以“传送特色美食、好味共享资源，真心实意沟通交流、共商发展趋势”以民为本，秉持“诚实守信、自主创新、技术专业、实干”的经营管理理念，专心致志着眼于美食文化的散播与营销推广。自创立至今为社会发展取得成功塑造了各种小吃技术优秀人才，取得成功打开了自主创业的的大门，遭受众多学生的一致五星好评！