

# 东营正宗烧烤培训班

产品名称	东营正宗烧烤培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	2880.00/项
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

东营正宗烧烤培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

烧烤套餐：烤羊肉串、烤羊腿、烤板筋、肉筋、烤腰子、排骨、烤鸡心、烤鸡胗、烤鸡爪、烤鸡翅、烤大虾、烤蚕蛹、烤小黄花鱼、烤扇贝、烤生蚝、烤鱿鱼、烤馒头片烤蔬菜和酱料的制作及辅料的制作。

烧烤分为直接烤制和间接烤制两种。直接烤制又有明火暗火之分，间接烤制也分为铁板，石板，铜板等多种。而对木炭地要求也各不相同，中国地木炭共有三种适合烧烤。一：原木木炭，二：机制木炭，三：工业焦炭，原木木炭也分果木和杂木之分，果木就是，苹果，梨，山楂等的硬质木材烧烤地味道比较好，而杂木包括杨，槐，松等其它软木烧烤味道一般。

肉类，比如猪肉，猪肉的是常见大概是11-12元一斤，长期购买的话，可以和老板谈一谈价格。就算猪肉是11元一斤，一斤肉能够串二十多个肉串，一个两元。这一斤肉能够盈利差不多30来块钱吧。还有就是羊肉串，羊肉串可是每个烧烤摊都必不可少的小吃。随着烧烤的大热，羊肉串也是越来越贵。每斤羊肉的价格已达到40元，羊油是10元一斤。每3斤羊肉和2斤羊油可以穿170根肉串，平均8毛一串。再算上各种成本呢，大概1块钱1串。现在一般卖3元一串，还是有200%的利润的。

小吃培训学校以市场大，投资小、门槛低、见效快等独特优势，自衍生至今，一直占据着个人创业榜首位。又因为其时尚引力、繁多口味、独特口感、健康特色等特征，不仅注定其将继续稳定快速的发展态势；更奠定了其引领饮料行业消费主流的地位，其市场发展潜力之巨大，利润空间之巨大是空前绝后的。膳学派小吃培训学校，学正宗技术助您轻松创业！

适合创业的对象

80后创业、二次创业、小本创业、大学生创业、副业创业、农民致富等.....

## 培训优势

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认可掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需要采购设备清单及可供应市场，学员自行购买。