

韩国烤肉培训技术学校-随到随学

产品名称	韩国烤肉培训技术学校-随到随学
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

吃到过一次韩国烤肉，那是在晚上，没有吃饭，就去韩国烤肉饭店了，坐下便叫到，来韩国烤肉，等了大概9分钟左右，韩国烤肉好了。我一看。满满的肉，当我吃一口，这也太香了吧，下面快来和我看看吧！

韩国烤肉：

1.把蔬菜洗净。把蒜切成薄片。把大葱切成长5cm、厚2mm大小，泡凉水，控水，盛在碗里；把牛肉切成适当大小，放半小时左右，使调料浸入；

2.牛肉拌好。用手拌调料更容易入味；铁板预热后，将牛排放上；

3.传统上，韩国烤肉都采用牛小排，牛小排是牛胸腔左右两侧的带骨肉，肉质鲜嫩；

4.牛小排的形状长，不易烧烤，要记得翻面，让肉受热均匀；肉烤至变色后，以专用的牛排剪，剪成适口的小块，一时吃不完的肉，堆栈于剪剩的骨头上，可避免烤焦；

5.在爱吃的菜叶上，放烤肉、葱花、蒜片和调料酱吃，韩国烤肉就做好啦。

投资优势：我校在产品方面具有自己的核心优势，让您轻松创业，胜券在握!对投资者来说，该项目具有、易管理、利润空间大等许多优点，而且经营成功率高。

项目培训方式

1、北京品味轩餐饮培训公司常年培训招生，随到随学，节假日不休。

2、学习均使用真材实料，全部流程亲自动手操作，现场演练实践。

3、师傅一对一指导，确保能学到核心技术。

4、一切项目都是从基础知识入手，全程都有师傅教导，提醒不足之处。

这些年来餐饮加盟店的生意很火，在这当中都要涉及到餐饮店的转让，那么就给大家整理一下餐饮店的注意事项。现如今，餐饮店的转让广告到处都可以看到，有的餐饮店铺声称地段好，接手就有稳定的消费者，有的餐饮店多年以来都称一直是旺铺，有固定的消费者和回头客。