

湘西烧烤技术培训

产品名称	湘西烧烤技术培训
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

每个地方都有特色的美食，外地人吃不来，只有从小吃到的当地人，才能享受这种美味。随着生活质量不断的提高，大家对于饮食这一块还是蛮讲究的，现在到了了，估计大家平时都会去街边上逛一逛，看看有什么好吃的东西吧?当然出来卖街边摊小吃的人也是特别的多，各种街边摊小吃也特别丰富

食为天品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。小吃培训学校湖南食为天专职教官，全程带领，实际动手操作的教学方式。

一提到湘西除了凤凰，还能想到什么?对!就是湘西的那让人垂涎欲滴的湘西式烧烤。湘西人在饮食方面十分讲究精粹，注重色香味全，就连小小的烤串都融入此!湘西烧烤以小串为主，味道上也大有不同，会放花椒和油辣子，口感上是麻、辣、香、脆、嫩!师傅会根据客人的需求来增减花椒量，十分贴心。

湘西烧烤改变了对“烧烤摊=重口味+邋遢”的惯有看法。湘西烧烤算得上烧烤中的小清新，小巧精致，不失食材原味。木质托盘垫上白白的油纸，现烤小串精致而干净的摆放着，让你知道原来烧烤也可以小而精，不油不腻。

小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油金黄剔透，一咬即破，满口奶香。牛油脂从牙缝中蹦出，盈满整个味蕾，越吃越上瘾，完全停不下来。美味烤红椒，女生较爱。肉食为主的烧烤里穿插甜甜的带有孜然味的烤红椒，既健康又解腻。牛肉趁热吃，鲜嫩肉汁饱满，黄喉入味脆而薄，咬上去更是咔咔脆响，食材保持着浓浓的土家风味。

串串论手卖，品种不同，串的数量也不同。串绑好放冰柜，自己挑，非常时尚。湘西小串，操作便捷，是创业好选择。湖南宏达湘西小串培训品种：烤黄喉、烤牛油、牛肉、五花肉、鸭掌、脆骨、红椒、金针菇、韭菜、四季豆、茄子、玉米等。湘西小串项目，只需要很多的投资，学会后几百元就可以营业，地址可选在步行街、夜市、学校周边、小区边、商业中心等地。

找赚钱的当下流行的餐饮小吃项目;不如来食为天试试.....食为天老品牌各种特色小吃技术培训;想了解相关或热门小吃课程;点击咨询可以与客服开始对话;会把相关产品培训资料发送给您! 学校地址：长沙市天

心区碧桂园城市花园17栋三楼整层，欢迎实地考察了解!现在咨询，即可获取学一样免费送一样的优惠名额;项目任选;一人学费可以两人过来学习!