

# 郑州的学习炸串卷饼技术 简单易学包教会

产品名称	郑州的学习炸串卷饼技术 简单易学包教会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

### 炸串卷饼技术这里教的好

膳学派小吃培训现场操作,学员全程动手学习,15年专业培训厨师360度全方位教学,从零基础到成功只要一步,欢迎各界有志于小吃创业的人士来公司考察学习。好手艺小吃培训美食培训中心是中国具有影响力的饮食培训机构,从食品研究与技术开发、餐饮项目技术培训,餐饮咨询与策划服务为一体的综合性饮食培训中心,以倡导"传统与时尚,美味与健康"的饮食新文化为己任,秉承"诚信、创新、专业、务实"的经营理念,专心致力于饮食文化的传播与推广。

一学员有想学习可以先来公司考察,感受一下我们的教学环境等情况可以参观我们的教学场景,观看公司学员的学习,了解真实的教学现场。三、对于味道有疑惑可以提出品尝的要求,我们会现做一份,展现真实的实力。四、培训期间学员都是可以实操联系的,材料不用自备,我们免费不限量提供。

青岛膳学派炸串主要是以香、辣、麻、酱、等多种口味。采用中药香料秘制而成,加工出不同特色的小吃,如果在刷上熬制的各种酱料、色泽金黄、外酥里嫩、强烈诱惑味道、飘香四溢、鲜嫩可口。制作各种炸串系列小吃,只需置办炉子、炸锅、板料盘、工作台、简易设备投资千元以下。可开店、固摊位、也可小吃形成流动经营。专业后业余都是不错的选择!炸串主要是以香、辣、麻、酱、等多种口味。采用中药香料秘制而成,加工出不同特色的小吃,如果在刷上熬制的各种酱料、专业后业余都是不错的选择!鸡排因为其特殊食用型态及多变化的口感,突破了以往肉食小吃的局限,所以炸鸡排已非单纯的肉食炸物,而在小吃界被赋与新的定位,后来更因为食用时颇具机动性及饱足感,迅速攻占大街小巷与各大夜市,成为普遍的小吃之一。即可食用。本系列食品一人可操作经营数十种食品,且十分轻松。

### 青岛膳学派炸串特点

- 1、炸串排味独特,炸串采用专用配方精心制作而成,产品现吃现做,色泽金黄,外酥里嫩,口感独特
- 2、技术成熟。经过十余年的不断探索,炸串已经形成了一套自己独特的操作程序和方法,不仅简便易学,而且成本更低,收益更高。

3、投资小，见效快，\*大限度的减低成本和风险。

4、不断研发新产品，以满足市场需求。炸串以其独特的风味，作为休闲食品，它是年轻人和孩子们的\*爱;作为居家小菜，也深受广大消费者的青睐。

炸串\*重要的三点

一是腌制，腌制如果不到位，则油炸后的口感偏淡，

二是肉类的裹粉，如果肉类裹粉过厚，则吃在嘴里没有肉的香味，直接影响顾客感觉。

三是油温的控制，如果油炸的油温过高，则油炸后的肉类偏硬，没有了肉类松软焦脆的口感，则直接影响生意的好坏，故来新乡香美食学习油炸技术，是您明智的选择。

青岛膳学派培训内容

一：各种肉类原料的切法;

二：原料的腌制味方法;

三：油温的认识

四：油炸的技巧;

五：油炸成品的撒料制作;

六：各种味型的调配等。

炸串做的好吃，自然能吸引大批回头客。于是不少人选择了去技术正宗的公司直接学到技术，可以说一个快捷的创业途径。现今做炸串培训的企业不少，口味略微有一定的差异。当然，正因为这略微细小的差异导致了销量的高低。据悉，在膳学派小吃培训培训过的学员，销量都很不错，甚至形成了排队购买的情况，还有不少已经形成了自己的品牌，并开设了分店。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

青岛膳学派小吃培训成立于2014年，在青岛地区已培训学员千余人，学员零基础培训开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。1、炸鸡 土家酱香饼 长沙臭豆腐 章鱼小丸子 香酥鸡 山东杂粮煎饼果子 甜点 烤地瓜 鸡汁豆腐串 吊炉烧饼 枣糕 培训 手抓饼 炸薯片 肉夹馍 冰粥培训，早中晚快餐培训，面食类面包、甜点、生日蛋糕旗舰店整体技术教学。

2.快餐店，主推一碗好粥系列等。