

# 中山三乡学炸串铁板烧烤配方调料味道好

产品名称	中山三乡学炸串铁板烧烤配方调料味道好
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:问串 项目:烧烤烫炸系列 味道:正宗配方技术过硬
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

中山三乡学炸串铁板烧烤配方调料味道好，美食对于人的诱惑是无形的，当我们开心的时候，它是我们快乐的添加剂；然而当我们遇到不开心的事情的时候，美食也是具有治愈功能的。很多年轻朋友都非常喜欢吃烧烤，夏天的晚上，烧烤摊是热闹、繁华的地方，许多朋友们一下班或者是想吃美食的时候都会去夜市大排档，喝着啤酒蘸着羊肉串，非常的美味，各大烧烤摊人来人往聚集了很多吃货。

发现没，油炸串串有着独特魅力，不论老少都喜欢吃，并且越吃越馋！油炸烧烤又叫炸串，起源于四川乐山一带，四川味道重要的就是麻辣爽口，每天选用新鲜的食材，肉类经过秘制酱料腌制入味，鲜切现串再放入冰箱冷藏，保持食物纯正的鲜美，蔬菜则是清洗干净，串成美观的样子，聚在一起，等待食客们的“宠幸”。

烤串挣钱，已经是餐饮行业一个不争的事实，中山三乡学炸串铁板烧烤配方调料味道好，找食为先小吃创业，教学烧烤配方做法包括，食材处理、采购、准备配料处理配料，油炸烧烤荤菜类、肉食类、海鲜类、蔬菜类的制作配方技术传授。食为先除了炸串油炸烧烤以外还有，海鲜烧烤、锡纸烧烤、烤生蚝、烤猪蹄、北方烧烤、冷锅串串香、锅巴土豆、铁板豆腐土豆等等街边小吃美食可以学习到。

### 油炸烧烤料的使用方法

- 1、准备食材，选择新鲜的蔬菜、肉肠等食物
- 2、将准备好的油炸烧烤料倒入盘子中
- 3、在油炸烧烤料上浇上适量的热油搅拌均匀

4、将准备好的食材放入油锅里油炸，出锅后直接刷上油炸烧烤料即可食用

油炸串串是近几年冒出来的一种休闲小吃,一般聚集在大小城镇，街头巷尾，十字街头，闹市场所，学校周边，夜市摊点，商业区域等地。炸鸡炸串，鲜香麻辣，多味兼具，口感丰富，极具回味，香醇四溢，路过见到必能勾引起人们强烈的食欲，尤其备受青少年的喜爱。因此中山沙溪、三乡、小榄学油炸烧烤，炸串来摆摊或者开店是一个不错的想法，欢迎到食为先现场考察了解。

中山三乡食为先培训地址：

中山市三乡镇文昌东路1号2楼（通大百货公交站旁）