

广州从化油炸串串培训

产品名称	广州从化油炸串串培训
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州从化油炸串串培训就来食为先，食为先小吃培训全国连锁，教学经验丰富，油炸串串技术娴熟，有丰富经验的技术老师按照标准的比例配方，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

食为先油炸串串培训内容：

- 1、各类原料刀工练习。
- 2、各类原料预处理方法。
- 3、鱼类腌制技术。
- 4、海鲜类腌制技术。
- 5、青菜类串卷制作技术。
- 6、各种味型调制技术。

对于油炸串串，我们很多人都是已经再熟悉不过了，记得我小时候的学校门口差不多到放学时间会有很多人来摆摊，其中就会有两三个油炸串串的路边摊，每个人都有自己的喜欢吃的那一家小摊，而且每一家小摊上面摆放的串串都是非常多的，像鸡柳、鸡排、肉丸、韭菜、金针菇等等都是有的。很多商家一般都会把串串直接放到油锅里面去炸，随着油温的升高，这串串的香味就开始弥漫开来了，然后还要的刷上孜然、辣椒面等调料，吃起来味道别说有多香了。

炸串、鲜香麻辣、多味兼具、口感丰富、具有回味，加工场所，香醇四溢，路过见过必能勾起人们强烈

的食欲，尤油炸串串香一般采用植物油脂作为传热物质，食品选材品类众多，畜类禽类肉品及附属品、水产海鲜类原料、豆制品、瓜果类、蔬菜类等原料可以经过初处理，进而实行炸制及调味，即可食用。油炸串串一人可操作经营数十种食品，且十分轻松，其倍受青少年的喜爱。

广州从化油炸串串培训请到食为先学习，休闲小吃大肆横行的年代已经来临、如今火爆大江南北大街小巷的烧烤、油炸、铁板烧、麻辣烫、奶茶等小吃成为各地城市一道靓丽的风景线。因此油炸串串消费群体巨大！学做油炸串串技术，尽在食为先，食为先专注小吃餐饮培训，学员遍布全国各地，食为先油炸串串学习，真材实料操作不控制原料设备，学员随到随学，专业技术团队指导，不控制任何原料及设备保证每一位学员都能包学包会。