

荆州小吃培训油炸串串技术

产品名称	荆州小吃培训油炸串串技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

油炸小吃是我国传统的小吃之一，无论是逢年过节的炸肉串、炸麻花、炸丸子，还是小摊上的炸土豆、炸玉米、炸海鲜等，无一不受人们的信赖。

油炸小吃的品种也非常多，可以炸不同类型的食物。比如水果类、蔬菜类、熟食类、肉类等。有个别地方的人们还喜欢把炸出来的食物加上调料，如辣椒、芝麻、香油、甜酱等。

培训内容：油炸系列，30多种产品，孜然、麻辣、咖喱、椒盐等各种口味

培训课程：

- 1.各种调味粉的配方
- 2.制作方法及工艺流程，西式炸点的制作及工艺流程
- 3.复习制作方法，独立完成产品的制作，反复实践操作，

熟实际操作内容:

- 1、培训的系统讲述；
- 2、培训原料的选购；
- 3、培训食材的预加工；
- 4、培训加工的基本标准；
- 5、培训加工的工艺步骤；

- 6、培训经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.老师手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

长沙红星鹏飞培训学校以品种、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。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。