

学炸串技术价格，炸串培训正规学校

产品名称	学炸串技术价格，炸串培训正规学校
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

学炸串技术价格，炸串培训正规学校

英佳尔香辣炸串采用中药香料秘制配方加工出与众不同的香味，强烈诱惑口舌，脂香四溢，鲜嫩可口。所有的原料都是先经过加入几十种香料、药材腌制，然后油炸而成，色泽鲜亮金黄，外酥里嫩。再刷上各种口味的酱料，鲜美润滑、油而不腻。

英佳尔炸串培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

炸串培训内容：

禽肉类：炸羊肉串 炸猪肉串 炸骨肉相连 炸香酥排条 炸脆骨串 炸鸡柳 炸火腿肠 炸鸡胗串
香辣鸡翅 香酥牛排 香辣凤爪 脆炸肉丸 香辣炸鸡腿等 水产品类:炸鹌鹑蛋 炸千张串
炸臭干子 炸龙虾串 炸蟹棒 炸鱼丸 炸海带 炸鱿鱼串 炸千叶豆腐等

蔬菜类：炸薯条 炸蘑菇串 炸金针菇 炸香干子 炸藕片 炸茄片 炸青椒 炸玉米棒
炸土豆串等

炸串培训要点

培训各种食材的挑选、出加工方法。

培训肉制品食材腌制、串串方法。

培训油炸飘香酱的制作方法。

培训撒料的配置方法，保存方法。

培训油炸温度、火候的控制方法。

培训炸后成品的二次调味方法。

炸串培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。