# 黄石油炸串串技术培训班

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 黄石油炸串串技术培训班 |
| 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

油炸串串香是一种老少皆宜的中国传统食品，是将蔬菜与肉块、鸡翅等食物用竹签串起来，放入油锅中经过高温炸熟，然后再刷上一层秘制的酱料，香气浓郁、味道辣爽劲道，尤其是鸡翅、鸡腿等肉类串串香，外皮金黄酥脆，里面的肉质紧密扎实，口感。吃串串香随时可以拿着竹签直接吃，也可以用筷子将食物拨落在盘子中，非常方便又别具风情。

课程内容

1、菜品处理，从采购到不同菜品的加工、处理方法、穿签

2、肉类的腌制，我们会把肉类加入秘制腌料一起拌匀，按“ 有味使其出，无味使其入 ”的调味原理，肉类通过腌制处理，既有去除异味效果，又能改善质感，增加美味，改变口感。

3、卤油的做法，在油炸之前，重要的就是用油了，我们并不是普通的油炸一下就完事，要想油炸口感好，就必须使用熬制过的卤油，我们在吃油炸串串香的时候为什么很香，正是有了这个卤味香。

4、炸制，我们能教学员把无数种食材都能炸到各自好吃的那个程度。炸出来的五花肉更酥脆，牛肉更嫩滑更带嚼劲，外焦内嫩，炸制技术把握的恰当好处，真正精通油炸技术。

5、特色蘸料味碟的制作。不管是吃串串还是火锅，调料一直都是终味道成败的关键，油炸串串香的蘸料，是我们自己的秘方，又辣又香又保留了调料原有的辣香味。

6、配套特色小吃的制作（蛋炒饭、冒脑花、特色凉糕、冰粉）

7、全套技术反复练习出成品，学员在店内实战亲自动手学习，直到熟练掌握！！！

长沙红星鹏飞培训学校项目：小吃培训，早餐早点培训，早餐粉面培训，面点包子培训，牛肉粉培训，卤粉培训，麻辣烫培训，铁板烧培训，卤味熟食培训，烧烤培训，卤菜培训，现卤现捞培训，现捞鸭脖培训，口味虾卤虾培训，麻辣小龙虾培训，酱板鸭培训，鸭霸王培训，麻辣菜培训，麻辣小吃培训，湖

南湘菜培训，臭豆腐培训，厨师培训，快餐炒菜培训，湖南浏阳蒸菜培训，小碗蒸菜培训 饮品奶茶糖水甜品培训，特色小吃培训，油炸串串培训，网红小吃培训，津市牛肉粉培训，常德米粉培训，烤鱼培训，油条培训，肠粉培训，烤鸭培训，新式热卤培训，土家酱香饼培训，炸鸡汉堡培训，灌汤包培训，小笼包培训，生煎包培训，长沙米粉培训，泡菜培训，酸辣粉培训，黄焖鸡米饭培训，卤肉饭培训，煲仔饭培训，盖码粉培训。