

# 恩施培训学做油炸串串小吃技术

产品名称	恩施培训学做油炸串串小吃技术
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

油炸的培训种类：

鸡腿培训、鸡翅培训、肉串培训、香蕉培训、薯条培训、红薯片培训、鱿鱼须培训、玉米培训、火腿肠培训、鸡米花培训、辣椒培训、四季豆培训、金针菇培训。

油炸的培训课程：

- 1.台湾无骨鸡柳原料介绍和使用比例
- 2.鸡肉的腌制和炸制技巧
- 3.各种食材处理和使用顺序介绍;
- 4.各类酱料的熬制方法和油酥饼技术

课程内容：

1：肉类腌制

步，主要系统学习肉类的切制、腌制、穿串。

2：素菜处理

第二步，主要系统学习蔬菜类菜品的清洗、切制、穿串等知识。

3：酸辣酱/香辣酱

第三步，主要系统学习如何使用各类调味料，按照精确比例制作酸辣酱、香辣酱。

#### 4：油炸食品

第四步，主要系统学习如何掌握油温，以及油炸各类食品、精确掌握各类食品油炸时间等知识。

#### 学习内容

- 一、师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学;
- 二、学员亲自操作，师傅旁边指导;
- 三、学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业;
- 四、理论指导开店经验及相关注意事项;
- 五、提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

#### 开店流程

- 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。