

# 宜昌培训学做油炸串串小吃技术

产品名称	宜昌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

### 油炸串串培训介绍

油炸串串也叫长药油炸、乐山油炸、油炸串串香，是一种源自乐山的地方风味小吃。油炸串串形式与烧烤类似，区别在于烹饪方式，油炸串串是"炸"制而成。

### 油炸串串种类

红星鹏飞美食培训的油炸串串种类有：土豆、鱼丸、鸡排、牛排、骨肉相连、蘑菇、素鸡等

### 油炸串串培训内容

- 1.将火腿肠用竹签穿起来，然后用刀在火腿肠上面切几个小口。
- 2.用豆腐皮将金针菇和香菜包裹起来，然后用竹签串在一起。
- 3.将穿起来的串串放进油锅里炸，炸一段时间后将串串捞出。
- 4.将芝麻、辣椒面等作料放在一起，然后淋上刚才的油，然后搅拌。
- 5.然后用刷子蘸作料刷在炸好的串串表面。

### 油炸串串的起源故事

油炸串串起源于乐山，乐山位于川南偏西，盛产毛竹等竹子，民间自古有用竹签串制食材的习惯，串串便是用毛竹签制而成。改革开放以后，串串小摊、小店成为乐山街头一大特色，油炸串串便是其中一种。

### 油炸串串营养价值

油炸串串含有碳水化合物、蛋白质、脂肪等成分，肥胖及三高等人群慎食，一般人群均可食用。

## 油炸串串培训流程

### 油炸串串培训报名优惠

1. 红星鹏飞学员在毕业后，开店可免费使用食尚香品牌
2. 学校免费提供开店流程，办证流程，门牌设计等服务
3. 免费为学员提供店面设计，灯箱设计，名片设计，广告宣传等设计图
4. 学校每年都会进行技术升级，技术更新，学员每年可以来校免费复学
5. 残疾人员，退伍军人，下岗工人，凭车票报销车费200元
6. 食尚香小吃培训学校优惠放送，凡前100名报名学员，将有机会获得《创业指导》丛书一册，名额有限，快来报名吧！

### 油炸串串店利润分析

开一家油炸串串店，利润是比较高的。我们就拿常见的包子为例吧。一个包子平均价格在1.5元，如果能够卖出去600个包子，那么的营业额就能够达到900元。而一个包子的利润一般有1元钱，也就是说你能够有600元的收入每天。一个月的收入大概就是18000元，在除去店铺租金以及水电费等，一般来说，还能够剩下一万元左右的利润。包子在餐饮小吃行业的利润并不算高，但是我们也能赚到1万以上的月利润，更何况是利润较高的油炸串串项目。因此油炸串串利润还是比较高的。

### 油炸串串店装修技巧

1. 外观设计合理，要求一目了然，突出油炸串串店特
2. 店面设计与周边环境和谐，简洁而清爽
3. 招牌设计字体大小合理，以底色衬托文字
4. 店外宣传栏布置摆放合理
5. 根据经营产品选择店铺开放度，分为封闭型，半封闭型以及开放型

### 油炸串串店选址有什么技巧

1. 坚持客流至上，不管什么位置，人流一定要多
2. 实行店址调查
3. 力保交通便利
4. 油炸串串店选择人口增加较快的地方
5. 租金合理