

# 湖北培训学习油炸串串小吃技术

产品名称	湖北培训学习油炸串串小吃技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

### 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！！！！