

# 培训炸串技术大全 油炸串串技术培训

产品名称	培训炸串技术大全 油炸串串技术培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

食味源油炸串串香标准的比例配方和制作方法，老师手把手一对一教学，理论+实践结合学员亲自动手操作，反复练习，不限定学习时间、学会为止 0基础也能让你成为美食制作高手！食味源小吃培训学校拥有雄厚的培训实力，采用先进的教学管理模式，竭诚为学员提供的教学设施，教学服务，并配备了的师资，培养学员多技能和特长的就业能力，培训中心所采用的独特的教学方法和培训手段，受到广大的用人单位和学员的一致好评。培中心设施齐全，宽敞明亮，所有项目均由老师亲自示范，一对一操作模式，随到随学，包您满意，并免费提供开店指导一站式服务。

油炸串串香是指将食品裹上用脆浆粉，加清水调成脆浆糊，可使炸熟后的食品外酥里嫩。油炸不同于烧烤，油炸食物侵入食用油中加热，通过高温的油来炸出香脆的烧烤，这种烧烤做法是无烟制的。很多人会认为明明是油炸食品，为什么要叫烧烤呢？那是因为油炸出来的食品跟炭火烧烤的味道是完全一样的，所以故称为油炸烧烤。

油炸串仅在成渝两地流行，被串起的熟食种类很多：藕片、土豆、豆腐干、海带、黑木耳、牛肉片、鹌鹑蛋凡是可串起来的东西绝不会漏过！油炸串串风靡大江南北，红透全国各地，历经数年市场培育，在各地城市形成了一批又一批的麻辣串油炸串爱好者顾客群。

无论是在南方还是北方都可以火爆经营，多年来行业内对此配方密不外传，只是一些想创业的人无法进入这个行业无法分享这个行业带来的火爆财富。