

学炒干货技术 炒干货培训总部

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 学炒干货技术 炒干货培训总部 |
| 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

食味源小吃培训炒货店炒货市场前景广阔，品种也随之除旧更新，从传统的花生、葵花子、占主导地位，到山查、山药豆、板栗、花生等各类干果的大量采用，许多含有丰富养分的干果都进入了炒货的行列；食味源在学习的时候全程指导学员练习。师傅给大家讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会后原料在当地都可以买到，无需再从我们这里采购。

食味源炒干货制作办法从纯炒制到摇、裹、搓、煎、炸赓续变革；名堂从不加配料的纯炒制到椒盐味、五香味、奶油味、水果味等赓续立异。奶油瓜子，五香瓜子，鸡汁瓜子，恰恰瓜子，椒盐瓜子，绿茶瓜子，原味炒核桃，椒盐炒核桃，原味炒花生，奶油炒花生，五香炒花生，椒盐炒花生，糖炒山楂，哈密瓜炒山药，炒山药豆，超开心果，炒松子，蜂蜜花生，蛋清花生，琥珀花生，等等各种干果坚果技术。

我们通过炒制，把本来一般的瓜子能炒出儒香可口，这就较大的卖点，还有一点事栗子仁不沾壳，容易剥开，这也是回头客很多的一大因素，具体如何炒制，学习时候，我们是在实体店教学，师傅手把手教您。