

轰炸鱿鱼培训班 现场实操

产品名称	轰炸鱿鱼培训班 现场实操
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

轰炸鱿鱼培训班 现场实操

轰炸大鱿鱼经营特点：档口经营占地小，租金低，装修费用少，运营费用低，1-2人轻松经营、现做现卖；档口经营轻松锁定流动客，成为人潮集聚地，流动车排队效应抓牢流动客；3分钟快出餐，不耽误顾客时间，简单赚快钱！

喜欢做轰炸鱿鱼159联系我7414关注我0853。

培训内容

轰炸香辣鱿鱼、轰炸麻辣鱿鱼、轰炸蒜香鱿鱼、轰炸椒盐鱿鱼、轰炸番茄鱿鱼，轰炸古早鱿鱼、轰炸孜然鱿鱼、轰炸咖喱鱿鱼、轰炸海苔鱿鱼、轰炸甘梅鱿鱼、轰炸芥末鱿鱼。

【轰炸鱿鱼培训班】培训课程

1.讲述蜀湘情缘轰炸大鱿鱼的发展及其设备的基本常识

2.轰炸大鱿鱼鱿鱼特色调味粉和秘制酱的配制及加工

3.轰炸大鱿鱼炸和烤基本手法与技巧

4.轰炸大鱿鱼制作的操作练习

曾食坊培训优势

- 1、轰炸鱿鱼整体技术，都会传授给学员，技术无保留传授！
- 2、保证学员出去后能够采购到原材料、设备，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到熟练掌握为止。
- 5、学员后期技术有任何问题，可随时联系或返校继续学习。

长沙曾食坊培训的轰炸大鱿鱼精选*大尾的深海大鱿鱼，体型大肉壁厚，及时保鲜处理，肉质紧致，经过严格的鲜品处理后，再改刀进行整形、去皮、腌制、裹浆、上粉等多道加工工序，经高温炸制成熟后，再采用专利脱油设备进行成品脱油，既保证了轰炸鱿鱼肉质软嫩弹牙，外皮焦香酥脆，又确保入口没有普通油炸食品的油腻感。