

油炸串串技术培训 学油炸串串配方

产品名称	油炸串串技术培训 学油炸串串配方
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

油炸串串技术培训 学油炸串串配方

油炸串串一般经由选材、切片、串签、腌制、油炸、调味而成。其中腌制主要用于荤菜，除腥上味；调味则是在起锅后，撒上盐、味精、五香粉等调味品。油温控制可以说是炸串当中至关重要的环节，经过测试，175度左右是油炸串串的较佳温度，不同的食材所需要的炸制时间也不尽相同，所以入锅的先后顺序也不一样。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做油炸串串的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

曾食坊油炸串串培训内容：

- 1.油炸串串的原料、
- 2.油炸串串配料选取、
- 3.油炸串串原料采购、
- 4.油炸串串如何制作、

5.油炸串串初步制作过程、

6.油炸串串制作方法和流程/实践学习制作工艺及流程、

7.复习制作技术，独立完成油炸串串的制作。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细油炸串串培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。