

学做油炸串串小吃技术湖南油炸小吃培训

产品名称	学做油炸串串小吃技术湖南油炸小吃培训
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

油炸串串香是一种老少皆宜的中国传统食品，是将蔬菜与肉块、鸡翅等食物用竹签串起来，放入油锅中经过高温炸熟，然后再刷上一层秘制的酱料，香气浓郁、味道辣爽劲道，尤其是鸡翅、鸡腿等肉类串串香，外皮金黄酥脆，里面的肉质紧密扎实，口感。吃串串香随时可以拿着竹签直接吃，也可以用筷子将食物拨落在盘子中，非常方便又别具风情。

炸鸡炸串一般采用植物油脂作为传热物质，食品选材品类众多，畜类禽类肉品及附属品、水产海鲜类原料、豆制品、瓜果类、蔬菜类等原料均可以经过初处理，进而实行炸制及调味，即可食用。

培训内容：

- 1、介绍用具的配备及使用；
- 2、系列原料及调味品的选购；
- 3、原料的处理与成形；
- 4、核心酱料、味汁的调制；
- 5、满口生香油料的熬制；
- 6、炸鸡炸串原料腌制方法；
- 7、炸鸡炸串的加工要领及步骤；
- 8、系列材料货源信息；

长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支

持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。