

学做油炸串串小吃湖南炸串小吃培训

产品名称	学做油炸串串小吃湖南炸串小吃培训
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

新式炸串培训班，在传统的炸串技术上蘸料经过改革，从原来的单纯甜酱面蘸料开始，又推出两种油料，新开发的酱料为辣的和五香的，炸串相对来说是夜宵小吃上卖的火爆项目。

培课程

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2.项目技术详细批解
- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4.老师手把手教学
- 5.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧
- 6.原材料的选择，采购，成本、预算。

培训内容

炸串原料

- 1、主要讲解炸串原料的采购，学员可以从当地市场购买。

酱料教学

- 2、主要讲解三种酱料的制作，学员学会调配酱料和做法技巧。

炸制教程

3、讲炸串的油温控制，学员掌握油温控制。

刷酱步骤

4、炸串的刷酱讲究技能技巧，主要要求学员刷料均匀，一般来说酱刷多了会咸，刷少了会淡。