

油炸小吃培训学炸串技术

产品名称	油炸小吃培训学炸串技术
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。油炸小吃加工制作炸鸡炸串系列休闲小吃，只需购置炉子，炸锅（或电炸炉）、拌料盘，有条件的配置工作台，一套下来投资千元以下。只要将食材采购到位，很快便可出成品（几分钟时间），顾客来临付钱，立等可取。即可开店立摊，也可以小推车形式流动经营，不管是加工还是业余均可方便经营，无需批量存货，是一项真正的小本钱、高利润的生财之道。

凡在我公司学习开业的学员都不用在外面高价买腌制好的半成品，如（鸡柳、鸡排、肉串、肉排、鸡肉串、猪肉串、羊肉串、鸡腿、鸡翅、薯条、肉丸等）。口感、味道比外面买得半成品更好，自己做出来的产品成本会更低。只有低成本才有高利润。

每当夜幕降临,华灯初上,烧烤夜市人群熙熙攘攘,食客穿流,吆喝声此起彼落,热闹非凡,是集无烟烧烤、油炸、巧具有独特的焦香味和浓郁的料香味,食后回味无穷、口齿生香、百吃不厌、欲罢不能,吃了还想吃

培训详情

培训内容

- 1、油炸串串香原材料的认识和选用；
- 2、各种食材的腌制方法与处理技巧；
- 3、原油下炸锅的处理方法；
- 4、油炸串串香“黄金脆皮粉”的配置技巧；
- 5、秘制串串香干撒料的配比秘方及操作程序实操。

- 6、各种串串香所需配菜的处理方法与技巧实操。
- 7、原料和配料的保鲜方法；
- 8、数十种品种品种炸制全流程及实操；
- 9、秘制香辣酱的配比与刷酱技巧；
- 10、炸炉、恒温箱等设备认识和使用方法。