

油炸麻辣串技术培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 油炸麻辣串技术培训 |
| 公司名称 | 长沙市岳麓区樊学西粉店 |
| 价格 | 800.00/1 |
| 规格参数 | 品牌:新食玳 |
| 公司地址 | 长沙市岳麓区望城坡街道商贸城A-7栋1楼84号 |
| 联系电话 | 15673876606 |

产品详情

油炸麻辣串

一、油炸麻辣串介绍

油炸麻辣串是近几年冒出来的一系列休闲小吃，一般聚集在大小城镇、街头巷尾、十字街头、闹市场所、学校周边、夜市摊点、车站码头、商业区域等地。炸串，鲜香麻辣、多味兼具、口感丰富、极具回味，加工场所，香醇四溢，路过见过必能勾起人们强烈的食欲，尤其倍受青少年的喜爱。

湘味源的师傅经过多年研制出一系列特色酱料系列，口味正宗，是大众们喜爱的口味！

二、油炸麻辣串培训内容

| | |
|------|---|
| 培训项目 | 油炸麻辣串（咨询电话：15673876606） |
| 培训内容 | 禽肉类： 炸羊肉串、炸猪肉串、炸骨肉相连、炸香酥排条、炸脆骨串、炸鸡柳、 |

炸火腿肠、炸鸡胗串、炸鸡心串、炸香肠、炸鸭胗、香辣鸡翅、脆皮鸡颈、香酥牛排、香辣炸鸡腿等几十种

水产品:

炸青虾串、炸鹌鹑蛋、炸豆腐丁、炸臭干子、炸素鸡串、炸蟹棒、炸鱼丸、炸鱿鱼串等十多种

蔬菜类:

炸薯条、炸蘑菇串、炸菠菜串、炸生菜串、炸金针菇、炸藕片、炸茄片、炸青椒、炸玉米棒、炸土豆串等十多种

学费

包含技术转让费、配方资料费等，一次性收费，中途绝不会再收取任何费用！

培训课程

- 1.讲述油炸店面的整体操作经营方式，
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.撒料的配置方法，保存方法。
- 4 禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.讲述油温的掌控既各种食品油炸的火候
- 6.讲述每种食品的调味方法。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

学习时间

不限制学习时间，包教会，学会为止（一般3-5天完全掌握技术）具体时间根据个人情况而定！

| | |
|------------------------------|--|
| <p>当天报名优惠</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1、学二送一，再学三送二； 2、当学两个项目八折优惠 |
| <p>免费服务 及特别优惠</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1、免费提供终生技术升级； 2、免费使用“湘味源”品牌商标，并颁发品牌授权； 3、同时学二项，赠送一项技术或直接优惠10%的学费，任选其一； 4、一份学费可以学两个人 5、下岗工人、特困户、残疾人、退伍军人，报名即享受10%优惠； 6免费提供开店设备、原材料、餐具器皿等采购的联系方式； 7、免费提供原材料清单资料； 8、免费提供代购原材料、机器设备、餐具器皿等（自由选择，绝不强制）； 9、凡在本校所有项目，再学其它项目均可打折优惠； |
| <p>培训方式</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1、常年招生培训，节假日不休息； 2、不限制学习时间，随到随学，包学会； 3、真材实料，手把手操作，现场直观，完全掌握为止； |
| <p>培训保障</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1、保证每个学员全程都是实践动手学习； 2、保证核心技术配方无保留传授技术； 3、保证学习中途不增加任何杂费； 4、保证学员能够完全掌握核心技术； |

- | |
|---|
| <p>5、保证学员能够学到有竞争力好味道技术；</p> <p>5、湘味源承诺，学不会，绝不收取任何费用；</p> <p>6保证国家商标总局注册、工商、税务营业执照齐；</p> |
|---|

三、湘味源油炸麻辣串的优势

优势一：

油炸麻辣串好吃不好吃关键在于辣椒酱和干撒料，湘味源自主研发的秘制辣椒酱做法简便又口味独特，麻辣鲜香！干撒料是将十几种调料通过科学配比做出的，其味道更是妙不可言。

优势二：

核心配方丝毫不做保留，完完整整的传授给您，让您再也不用担心受制于人、不用担心被加盟总部数倍的赚取核心配料费、甚至不用担心加盟总部突然消失而使您的高额加盟费血本无归。

优势三：

物超所值的超低技术价格让您在市场竞争中成本领先、立于不败之地。相比市场上近万元的产品加盟费，我们秘方独特、口味绝佳、毫无保留，油炸麻辣串技术只需数千元，就可以使您完整掌握全套技术从而实现成功创业。具备强大竞争力的技术质量、毫不保留的配方传授、超低的技術价格优势。

优势四：

油炸麻辣串所有技术都标准化、流程化，简单易学。理论教学与实践操作相结合，有无餐饮经验都可以学会，人人都能操作。

实地考察，满意后再报名，签订培训协议合同，当面缴纳学费

咨询电话：15673876606

咨询QQ：3328636200

联系地址：湖南长沙汽车西站