

# 油炸串串培训老长沙油炸社

产品名称	油炸串串培训老长沙油炸社
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
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gao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，口感极佳。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。酱料的配方与制作方法是本中心串串香的培训重点，本中心的秘制酱料是采用数种香辛料按照严格比例搭配而成，制作出来的串串香具有香鲜、辣爽等特点，能够让食客回味无穷、吃了还想吃

### 经营条件

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，不管是专业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、gao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gao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gao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。

培训费用 教学时间不限，学会为止、包学包会。学费包含技术转让费，咨询费，中途本公司不收取任何费用，终身技术升级费。三年内有任何问题，可随时来公司免费学习本项目。

培训课程 1、炸鸡腿、鸡翅、鸡柳等

2、炸肉串、骨肉相连等

3、炸土豆、藕片、香干、培根，金针菇，花菜，包菜，鱿鱼，串烧，脆骨，馒头，等

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！