

湖南油炸小吃培训就找正宗技术-专业的油炸小吃培训

产品名称	湖南油炸小吃培训就找正宗技术-专业的油炸小吃培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/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

湖南油炸小吃培训就找正宗技术-专业的油炸小吃培训

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校自成立以来始终秉承诚信、创新、专业、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想。

油炸小吃是我国传统的小吃之一，无论是逢年过节的炸肉串、炸麻花、炸丸子，还是小摊上的炸马铃薯、炸玉米、炸海鲜等。无一不受人们的钦赖。油炸小吃的品种也非常多，能够炸不同类型的食物。长沙食为天小吃训练专业训练油炸小吃，水果类、蔬菜类、熟食类、肉类等油炸小吃。有个别地方的人们还喜爱把炸出来的食物加上调料，如辣椒、芝麻、香油、甜酱等等。

培训内容：风味酱的配制、风味碟配制，各类店型的经营方式等

禽肉类: 炸猪肉串 炸骨肉相连 炸脆骨串 炸鸡柳 炸火腿肠 炸鸡胗串
炸鸡心串 炸肉丸串 炸香肠 炸鸭胗 香辣鸡翅 香辣凤爪 脆炸肉丸
香辣炸鸡腿 炸鱼丸串等

蔬菜类: 炸薯条 炸蘑菇串 炸菠菜串 炸生菜串 炸金针菇 炸香干子 炸藕片
炸青椒 炸木耳 炸土豆串 炸香蕉等

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.讲述油温的掌控即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。