

# 青岛培训炸串卷饼技术

产品名称	青岛培训炸串卷饼技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

### 青岛培训炸串卷饼技术016

油炸串串，撸串的另一款好吃的境界，将串好腌制好的各类食材，用竹签串起来，然后放入调制好的油中炸制，经油炸的食物香脆可口，是大多数人的最爱，其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。炸鸡炸串，鲜香麻辣、多味兼具、口感丰富、极具回味，香醇四溢，路过见到必能勾起人们强烈的食欲，尤其倍受青少年的喜爱。

油炸串食品选材品类众多，畜类肉品及附属品、水产海鲜类原料、豆制品、瓜果类、蔬菜类等原料均可以经过初处理，进而实行炸制及调味，即可食用。一人可操作经营数十种食品，且十分轻松。

#### 【炸串培训内容】

- 1、油温的掌控；
- 2、原料的选购；
- 3、料水的制作；
- 4、酱料的制作；
- 6、小料的制作配比；
- 7、保定膳学派小吃培训学校，风味炸串培训，包括鱼豆腐，豆腐片，蟹排，鱼丸，辣椒，烧饼，骨肉相连，炸河虾，鸡心，鸡胗，鸡排，鸡块，鸡柳，甜肠，鸡翅，蟹棒，各种蔬菜等。

在膳学派餐饮管理服务中心参加学习,我们将毫无保留,手把手教您全程实际操作,直到您能熟练的掌握所学技术,自己独立操作出来的成品是和您考察时品尝的口味、香味、色泽完全一致就OK，学习期间

我们会根据我们多年经营总结出来的经验为您讲解关于开店,营销系列的相关知识。