

威海炸串技术培训

产品名称	威海炸串技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

威海炸串技术培训001

炸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。御世尚品香辣炸串采用中药香料秘制配方加工出与众不同的香味，强烈诱惑口舌，脂香四溢，鲜嫩可口。所有的原料都是先经过加入几十种香料、药材腌制，然后油炸而成，色泽鲜亮金黄，外酥里嫩。再刷上各种口味的酱料，鲜美润滑、油而不腻。

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
香辣鸡翅 香酥牛排 香辣凤爪 脆炸肉丸 香辣炸鸡腿等 水产品类：炸鹌鹑蛋 炸千张串
炸臭干子 炸龙虾串 炸蟹棒 炸鱼丸 炸海带 炸鱿鱼串 炸千叶豆腐等

蔬菜类：炸薯条 炸蘑菇串 炸金针菇 炸香干子 炸藕片 炸茄片 炸青椒 炸玉米棒
炸土豆串等

培训课程：

培训各种食材的挑选、出加工方法。

培训肉制品食材腌制、串串方法。

培训油炸飘香酱的制作方法。

培训撒料的配置方法，保存方法。

培训油炸温度、火候的控制方法。

培训炸后成品的二次调味方法。

培训水煮卤料选取、准备

培训水煮串制、卤水卤汤制作

培训承诺：

包教包会，包吃包住，中途不再收费。

膳学派风味炸串再刷上各种不同的调味酱，鲜美润滑、油而不腻。风味炸串可现场加工，现做现卖，即买即食，不仅受到青年男女的和学生的喜爱，还受到了中老年人朋友的青睐。诱人的色泽，吃后回味悠长的独特风味更是一绝。每个品种都是鲜香宜人，香入鼻腔，鲜至肺腑、百吃不厌，越吃越想吃。

膳学派风味炸串可现场加工，现做现卖，即买即食，不仅受到青年男女的和学生的喜爱，还受到了中老年人朋友的青睐。诱人的色泽，吃后回味悠长的独特风味更是一绝。每个品种都是鲜香宜人，香入鼻腔，鲜至肺腑、百吃不厌，越吃越想吃。

学习炸串做法秘方选择膳学派小吃培训学校，膳学派小吃培训学小吃无需合作，只收取技术培训学费，不控制配方和关键技术，每个项目的配方，我们都会毫不保留的教给学员，每个项目相关的设备和原料，我们都会教学员，如何在市面上购买到，真正解决学员以后开店经营的采购问题。膳学派小吃项目都是近来的项目.我们的技术开发团对会根据市场需求.调整培训项目.供学员学习的项目都是当前投资较小.较的想项目.广大学员可放心学习。