

# 东营炸串技术学习

产品名称	东营炸串技术学习
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

### 东营炸串技术学习001

香辣炸串投资不大、开店灵活、经营轻松：无需餐饮从业7经验，投资少，见效快，面向大众化消费，无论是从口感、颜色、形体、香味还是炸制工艺等称得上是绝技。可调配不同的口味，能炸各类食品。香辣炸串项目投资小到几百元摆摊，大到上千元开店均可。本小利大，是资金有限能吃苦耐劳的投资者。香辣炸串口味独特多样，人人喜爱，不愁客源，原料成本低，消费利润高。操作简单，开店摆摊都可经营。

膳学派培训总部先后推出国内外100余种油炸绝技，融中外、南北口味于一体。在此基础上精心研制出传世经典配方：秘制飘香粉，秘制飘香酱，秘制飘香油。可调麻辣、酱香、鲜香、鱼香、葱香等十大风味，将撒上“秘制飘香粉”的猪、牛、羊、鸡等肉串、鸡翅、海鲜、蔬菜、等烤制时，散发的诱人香味满街飘散，令路人闻香而来。秘制酥香炸鸡翅、炸鸡腿，炸鸡排使用久味香独家秘制香料配方，使炸出的鸡腿、鸡翅等外酥里嫩、奇味奇香，真正达到看了想吃、吃了还想吃的独\*果，无论在哪经营，都能一炮打响，财源滚滚。脆酥秘制多味香炸串，将各种荤素食品原料拌上“酥香粉”入锅炸制，炸制时香飘满街，口感特别鲜嫩酥脆，回味无穷，余香满口，吃几次能上瘾，挡不住的诱惑，挡不住的滚滚财源！

一、学员有想学习可以先来公司考察，感受一下我们的教学环境等情况。二、可以参观我们的教学场景，观看公司学员的学习，了解真实的教学现场。三、对于味道有疑惑可以提出品尝的要求，我们会现做一份，展现真实的实力。四、培训期间学员都是可以实操联系的，材料不用自备，我们免费不限量提供。

一.单一品种学习一般三到五天便能掌握，没有时间限制，直到学会为止。二、多样学习一般10天左右便能掌握，没有时间限制，直到学会为止。

郑重承诺：

- 1、 不限时间教学！包教包会！学会为止！真正的手把手教学！
- 2、 终身免费技术升级和技术咨询，让您无后顾之忧。
- 3、 两个人学习只收一个人费用,一次性收费，签订合同，吃住免费
- 4、 培训过程中，专业师傅讲解调味品，餐饮器具，及后厨设备。

膳学派炸串目前已经摒弃传统的制作方法，使用半机械化操作，制作炸串的时间从根本上缩短，而且美味依旧。经营店铺没有过硬的制作技术很难在美食市场中闯出一片天，现在美食市场中的小吃种类琳琅满目，只有特色小吃才能让顾客念念不忘。