

济南正宗炸串技术培训学校，包教包会

产品名称	济南正宗炸串技术培训学校，包教包会
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

济南正宗炸串技术培训学校，包教包会001

香辣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。膳学派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。

加工制作炸串小吃，只需要购买炉子，炸锅（或电炸锅）、拌料盘，有条件的配制工作台，一套下来投资千元以下，只要将食物采购到位，很快边能经营，现炸现卖，即可开店经营，也可小推车流动经营均可，不管是专业加工还是业余均可经营，无需批量存货，是一项真正的小本钱、高利润的生财之道。

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。

膳学派特色小吃培训学校就是您较好的选择，整个培训过程都是由专业师傅全程和学员们一起实际操作，不会的东西马上提出来问老师，师傅马上亲手指点，包教包会，保证教会为止。膳学派丰富的培训经验，拥有国内品种较齐全、较具特色、产品口味丰富、适合各地的特色小吃项目，学校特别注重培养见效快、投入少、易学易懂又好操作的小吃创业项目，学校多年来奖项不断一定会满足您不同的学习需求，老话说得好，一门好手艺养活几代人，这不是忽悠人的，确确实实自己多学一些手艺，走到哪里都是有机会的，不管您是自己创业还是让人雇请都是一样的受欢迎。