

青岛炸鸡叉骨培训中心，鸡叉骨包教包会

产品名称	青岛炸鸡叉骨培训中心，鸡叉骨包教包会
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

青岛炸鸡叉骨培训中心，鸡叉骨包教包会003

炸鸡叉骨培训

炸鸡叉骨风靡大江南北，红透全国各地，历经数年市场培育，在各地城市形成了一批又一批的油炸麻辣串爱好者顾客群。无论是在南方还是北方都可以火爆经营。可现场加工、现做现卖、即买即食、受到各个年龄段的喜爱。开个特色油炸小店轻松经营赚大钱。只需三五平米的场地，1-2人经营，千元的投资，半月内就可开一家特色炸串，当月开店，当月见效，下月回本，当年实现赚钱盈利。

特色油炸技术培训-所有的原料都是先经过几十种调料、专业腌制，然后油炸而成。在刷上各种不同的调味酱，鲜美润滑、油而不腻。满口香可现场加工、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。手把手教授炸串做法秘方，正规香辣炸串全套技术培训,手把手教授炸串做法秘方，正规香辣炸串全套技术培训价格,手把手教授炸串做法秘方，正规香辣炸串全套技术培训

课程安排：

1.传授香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。

2.传授撒料的配制方法，和两种酱料的调制方法。

3.肉类、水产品类、其它类材料的处理制作方法。

4.讲述油温的掌控和各种食品油炸的火候。

5.讲述每种食品的调味方法。

6.培训肉料的腌制方法。

7.荤素类食品、酱料等材料的保管及存放。

膳学派全心全意为您提供良好的服务，在培训中着重学员的实际操作，教学过程以学员动手实际操作为主，确保学员足够的操作机会，了解全套相关制作流程。同时从选材的调配亲自动手，配制配料都有详细的配方记录，让你做出满意的作品。产品的制作过程和学习过程都是有师傅全程陪同，同时我们不限制你的学习时间，随带随学，学会为止。不存在技术方面的遗漏问题。