

长沙铁板小串培训收费标准

产品名称	长沙铁板小串培训收费标准
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

小串本身也有丰富的营养价值，口感脆嫩，是很多菜肴都会用到的食材。可卤、可炒、可炖、可烫火锅。味道鲜美，香脆可口。对人体新陈代谢，神经、心脏、消化和视觉的维护都有良好的作用。*常见的就是卤小串，香辣可口。铁板小串作为新品，一出现就受到了欢迎，成为火爆的小吃项目。先做好的铁板小串原材料价格低廉，做好的30串小串成本仅仅在4元左右，但是售价却为10元，拥有百分之60的利润。因为看起来便宜实惠，买小串的人有很多，随便可卖出上千串，营业额远远高于其他行业。这也是铁板小串在街边火起来的原因。

铁板小肉串，品种多样，多种口味总有一种适合你。四季热卖，5层以上毛利，5m²开店，一店顶6店!小串经过精细腌制，巧妙切割，特殊烹炸，口感香酥，肉质鲜嫩，回味无穷。非常适合在闹市区，学校周边、客流密集地铺设门店。夺命小串”你或是被顾客群吸引或是被独特的味道所吸引或是被5元20串的神奇价格吸引，夺命小串必将火遍全国!现已面向全国招商，快来拨打财富热线吧。正宗铁板小串技术培训

学习内容；

- 1、小串原材料和设备的认识与选用；
- 2、讲解香辛料的作用及分类；
- 3、小串的挑选与加工处理方法；
- 4、小串的配方与熬制技巧；
- 5、小串的养胃方法与加工技巧掌握；
- 6、1配置的小串调味料的制作方法；

- 7、秘制红油的制作方法和使用技巧；
- 8、各种小串成品的保鲜与养护技巧掌握；
- 9、各种小串成品具体操作工艺与注意事项的掌握；
- 10、各种小串的打包入盘方法的联系；