

中山油炸鸡锁骨鸡块鸡柳街边美食学校

产品名称	中山油炸鸡锁骨鸡块鸡柳街边美食学校
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:油炸小吃鸡锁骨 时间:包你学会
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

很多人都十分的喜爱街头小吃，因为他们不仅味道好，卖相不错，更是非常的有特色的，价格大多也是非常接近平民饮食的消费观。就比如油炸鸡锁骨炸鸡叉骨之类的小吃。近些年，地摊餐饮杀出一匹黑马香辣鸡叉骨，每到华灯初上时，路边开始摆摊，远远地就可以看到，很多人在排队购买鸡叉骨，生意特别火爆，味道确实不错，很好吃，怪不得生意这么好，18块钱一斤，买一斤送半斤，简单的算下，这个其实利润还是很高的。

鸡叉骨其实就是鸡锁骨，在鸡脖子和鸡胸相接的位置。经过改刀、腌制、油炸过后的鸡锁骨为美味，色泽金黄，外酥里嫩，非常可口，非常适合大众人群！那么，怎么做炸鸡锁骨腌料配方，想学炸鸡锁骨得多少钱？中山油炸鸡锁骨鸡块鸡柳街边美食学校！说到小成本投资，当属油炸小吃项目，油炸小吃低门槛，适合创业新手们。但是如果炸鸡的味道都千篇一律，想必也就没有这么大的市场了吧。做油炸小吃类生意一定要有自己独特的味道，学独具特色的炸鸡小吃，选食为先小吃培训学校，创业创造财富，财富改变人生！

食为先小吃创业中心教学油炸类、炸鸡类等想要好吃，必须注意以下几个要点：

- 1、肉类的腌制，肉类腌制如果不到位，则油炸后肉类的口味不入味，并且吃在嘴里偏淡。
- 2、肉类的裹粉，如果肉类裹粉过厚，则吃在嘴里没有肉的香味，直接影响顾客感觉，并且裹粉分为很多种，面包糠了、专用的裹粉、面汁、植物淀粉等不同的裹粉材料，不同的裹粉材料出来的样子、形状、颜色都不一样。

3、油温的控制，如果油炸的油温过高，则油炸后的肉类偏硬，没有了肉类松软焦脆的口感，如果油温过低，那么肉类偏软、不酥脆。以上三点都直接影响生意的好坏。