

# 中山坦洲学炸鸡汉堡不加盟只教技术

产品名称	中山坦洲学炸鸡汉堡不加盟只教技术
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:炸鸡汉堡 学费:统一收费
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

现如今，世界美食中的经典菜品也逐渐在中国兴起。以炸鸡、汉堡、披萨、日本寿司、牛排为代表的经典西方菜品受到中国消费者的欢迎，尤其是炸鸡汉堡行业可谓是发展的风生水起，在每一个城市每一个地方都能看到它们的身影。从小到大汉堡炸鸡就是我们这代人中的明星食品，无人不爱。这是一个大众创业，万众创新的时代，人人都想去创业，如果你也想通过“炸鸡汉堡”开启小本创业之路，不妨到食为先餐饮实训机构考察。

中山坦洲学炸鸡汉堡不加盟只教技术，学做特色小吃炸鸡汉堡，奶茶饮品，西式西点做法欢迎到食为先小吃餐饮实训机构。食为先这个品牌很多人都知道，目前在60多个城市都有分校，公司实力一直在增长，中山沙溪，三乡，小榄想学地道的小吃餐饮项目技术的朋友可以到食为先小吃培训来考察了解学习，手把手传授配方技术，实操学习，反复练习，学会为止，同时还有餐饮行业大咖指导开店创业的相关知识。

准备食材，汉堡皮4对，鸡胸肉1块，西红柿1个，生菜适量，葱姜少许，沙拉酱适量，鸡蛋1个，玉米淀粉，面包糠，味好美新奥尔良烤翅料；炸鸡汉堡简单制作步骤：

- 1、鸡胸肉对半切开，用刀背剁几下方便入味，放入碗中+葱姜丝+奥尔良料+少许盐+2勺料酒，抓拌均匀腌制30分钟。
- 2、把腌好的鸡肉依次裹玉米淀粉鸡蛋液面包糠，油温8成热下锅炸，小火炸熟捞出切开两半。
- 3、准备好汉堡底皮，一层生菜一层炸鸡一层西红柿一层沙拉酱，再盖上上面的汉堡皮即可。
- 4、这样做出来的汉堡真的巨好吃，简单到小白也能得心应手。

在洋快餐里面是比较受中国人欢迎的都有啥？相信大家肯定能想到汉堡吧，肯啥基、汉啥王、麦啥劳、德啥士等等，它是各大快餐品牌不可或缺的品类之一，而且做法也是各有千秋，有意学做炸鸡汉堡，炸鸡小吃技术欢迎到食为先餐饮实训基地，现场实操教学，不用高昂加盟费，制作技术培训，更大的节约创业成本，降低风险。