

炸鸡汉堡技术培训学校 一对一指导教学

产品名称	炸鸡汉堡技术培训学校 一对一指导教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

炸鸡汉堡就是汉堡包里面加上不同口味的炸鸡块、生菜、沙拉酱、培根等。简称为汉堡，因为通常汉堡里面加的都是炸过的鸡块所以也可以叫炸鸡汉堡。如今市场上的炸鸡汉堡这类的快餐店数不胜数，想要学习炸鸡汉堡技术的话不找一家专业的小吃培训学校是不行的，那么到底去哪学呢？

炸鸡汉堡培训班

培训详情

学习时间：自由安排时间、没有时间规定，直到学会为止

学习方式：师傅手把手教学，一对一培训，亲自动手操作

原料设备：在当地的菜市场、厨具店，均可购买所有原材料，配料，工具

售后服务：学会为止 包教包会

适合人群：餐饮加盟 自有店铺 餐饮创业 自主创业 大学生

投资优势：我校在产品方面具有自己的核心优势，让您轻松创业，胜券在握！对投资者来说，该项目具有、易管理、利润空间大等许多优点，而且经营成功率高。

培训内容

1：汉堡制作

第一步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、酵母、盐、改良剂、鸡蛋、黄油等食材制作汉堡。这里重点学习汉堡的制作方法、烤制时间、火候控制、切割等知识。

2：肉类腌制

第二步，主要系统学习鸡块、鸡腿、鸡翅、鱿鱼等食材的处理方法以及腌制工艺。这里重点学习掌握切割手法、腌制配方、腌制时间、储存方法等知识。

3：油炸食物

第三步，主要系统学习如何将腌制好的肉类食品油炸出成品。这里重点学习掌握各类食物的油炸时间、手法、火候控制等知识。

4：茶饮制作

第四步，主要系统学习如何使用绿茶叶、清水、糖浆、冰块、柠檬、金桔等食材制作柠檬绿茶和金桔柠檬茶两款时尚饮品。

学习炸鸡汉堡技术，到上海小胡子培训中心无需担心有无烹饪经验，有无社会关系，有无经营经验，公司负责统一培训，直到能独立操作为止；真正的低投入、低风险、稳回报项目。学习炸鸡汉堡制作技术，我们的手艺等你来，学习炸鸡汉堡炸鸡汉堡，我们实操教学，在不断的实操中让你学习到真正的好手艺。

膳学派小吃培训——汉堡

主料：瘦猪肉375克，红萝卜40克，洋葱(白皮)75克，面包600克，火腿60克，番茄50克，生菜30克，洋葱(白皮)50克，黄瓜100克。

调料：酱油30克，胡椒粉2克，白胡椒2克，五香粉2克，白砂糖10克，盐10克，色拉酱10克，番茄酱20克，色拉油20克。

做法

- 1.洋葱去皮剁碎，红萝卜去皮剁碎，小黄瓜抹精盐去水切斜片备用。
- 2.在一大碗中放入肉末、洋葱末、红萝卜末和酱油30克、黑胡椒粉2克、白胡椒粉2克，调匀成肉馅，再作6等分，压成圆饼状。
- 3.一器皿内放入色拉油2大匙，高火3分钟，再放入肉饼3个，用高火煎1分30秒，再翻面煎1分30秒，第二次煎进不需要预热，功率与时间与第一次相同。
- 4.取汉堡面包，铺上起司、金华火腿、红番茄、生菜、洋葱、小黄瓜及肉饼，加上番茄酱和色拉酱即可。

膳学派炸鸡汉堡培训内容

美式汉堡，珍珠虾球，炸鸡汉堡：香辣鸡腿、北京鸡肉卷、薯条、香辣鸡翅、麻辣鸡翅、香辣鸡腿堡、黄金鸡柳、骨肉相连、奥尔良烤翅、蛋挞(裹粉配方，肉类腌制，面糊配置，油温控制)。

炸鸡汉堡学习方式

按照炸鸡汉堡标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

膳学派小吃培训项目

烧烤油炸：烧烤，烤鱼，小龙虾，烤面筋，铁板鱿鱼，炸鸡排等等各类小吃。

早餐面点：包子，小笼包，生煎包，灌汤包，拉面，刀削面，麻球等等各类早餐面点。

蛋糕西点：蛋糕，芝士，蛋挞，肉夹馍，饼干，月饼等等各类糕点。

休闲饮品：奶茶，果汁，刨冰，冰淇淋，布丁等等。

特色小吃：盐水鸭，口水鸡，麻辣烫，鸭血粉丝，棒棒鸡，钵钵鸡，烤鸭，手撕鸡等等各类特色菜。