

# 中山学炸鸡排油炸小吃汉堡培训几天

产品名称	中山学炸鸡排油炸小吃汉堡培训几天
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:油炸小吃系列 教学:实操教学
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

近些年来，随着社会的高速发展，人们的生活节奏的逐渐加快，对什么事情都喜欢讲效率，追求方便快捷，甚至有时就连吃饭的时间也想节省。因此，这就造成当下快餐行业的迅捷发展，尤其是炸鸡汉堡快餐店的发展。我们都知道，炸鸡汉堡这一类的快餐食品不仅出餐时间短，符合当下快节奏生活，而且还很美味，所以越来越多的人爱上了炸鸡汉堡这样的快餐食品。

中山学炸鸡排油炸小吃汉堡培训几天，不少朋友想学炸鸡小吃开一家特色小吃店，找食为先小吃餐饮实训机构，连锁餐饮实力品牌，众多学员好评，食为先教学的炸鸡小吃汉堡小吃有什么优势？严选新鲜食材，每一块鸡肉都是享受过手工轻柔按摩，外脆里嫩，一口咬下去能感觉金黄酥炸的外壳很蓬松，一点也不硬！尤其是炸鸡排，觉得鲜香酥脆，而味道也特别香，鸡排被炸成金黄色的，色、香、味俱全，让人看了想不吃都难。

新手学炸鸡排油炸小吃技术找食为先

跟着食为先小编一起来学香酥鸡排做法

材料：鸡胸肉，鸡蛋，生粉，面包糠，盐，料酒，生姜

- 1、将鸡胸肉切成两块，放入盆中加盐、生粉、生姜进行腌制，大概15分钟
- 2、把腌制好的鸡肉切片，注意不要太厚，然后用刀背拍打，再次腌制一次
- 3、在碗里打入鸡蛋，搅拌均匀备用
- 4、将鸡胸肉蘸上蛋液，然后裹上一层面包糠

5、起锅烧油，油热后放入处理好的鸡胸肉，炸至两面金黄即可

#### 芝士爆浆鸡排做法步骤

材料：鸡胸肉，料酒，黑胡椒，淀粉，面包糠，生抽，姜片，芝士片，鸡蛋

- 1、将鸡胸肉从中间切开，放入盆中，加生抽、料酒、姜片、盐、黑胡椒，腌制20分钟
- 2、在鸡胸肉中间夹上一片芝士，两片也行
- 3、鸡蛋打入碗中，搅拌均匀
- 4、鸡胸肉蘸上蛋液，再裹上面包糠，放入油中，炸至金黄后捞出即可