

# 2020年枣庄的学习炸鸡汉堡技术 专业小吃技术教学

产品名称	2020年枣庄的学习炸鸡汉堡技术 专业小吃技术教学
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

炸鸡汉堡仅需几千元资金，两个人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益，不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，可在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。产品风味独特，能满足需男女老少各类消费群体，可早、中、晚、夜宵四次联动销售，一天不间断赚钱，只需要勤勤恳恳的劳作，是真正的暴利行业。

西南片区专业的炸鸡、汉堡、饮品、甜品、小吃、中式简餐、苏打水等9大技术项目，上百款产品可供培训，包教包会，0加盟费用，真正的小本投资，小本创业。膳学派餐饮有专业的实践培训餐厅，学员由专业的培训老师一对一培训，包教包会。同时，膳学派餐饮还有专业的后勤团队，负责所有客户货物的配货

### 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

### 课程内容

1：学习汉堡制作方法

2：学习各种肉类处理和腌制方法

3：学习各种原料炸制方法

4：学习各种茶饮制作方法

5：学习原材料和设备采购渠道

膳学派美式脆皮炸鸡外层呈金黄色，完整紧贴不脱落且鳞片美观、香脆，丝毫不比洋快餐的炸鸡差；鸡肉汁多柔嫩，鲜香嫩滑，该技术除可用于炸制原味鸡肉，炸鸡腿、炸鸡翅、劲爆鸡米花、炸鸡柳外，还是用于鱼、虾、肉等各种油炸食品。脆皮炸鸡是时尚的现代休闲食品，学了技术既可开炸鸡店，也可以像“肯德基”“麦当劳”“德克士”那样挣钱。炸鸡汉堡培训，炸鸡汉堡技术培训，武汉炸鸡汉堡培训，武汉炸鸡汉堡技术培训。膳学派饮食创业培训基地专业的饮品、小吃、西餐培训基地，所有培训项目均由行业技术名师手把手、1对1授课，全程实操训练学习。

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。

传授品种

汉堡、奶茶、果汁、炸鸡块、炸鸡米花、炸薯条、炸鸡腿、炸鸡翅、炸火腿肠、炸鱿鱼须、炸辣椒、炸韭菜、炸四季豆。

培训内容

学员来膳学派报名后，我们

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北不行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

1：首先会教学员处理和腌制各种肉类，比如：鸡腿、鸡肉粒、鸡翅、鸡块、鱿鱼等。

2：然后会教学员处理和切制各种蔬菜类，比如：辣椒、四季豆、韭菜、生菜等。

3：下一步就是教学员制作汉堡了，汉堡的学习内容会教大家如何和面、成型、发酵、烘烤等一系列知识。

4：接着就是学习各种肉类和蔬菜类的菜品如何油炸，以及油炸时的油温如何控制、炸制时间要多久等专业知识。

5：下一步就是学习沙拉酱的制作，我们会教大家亲手制作沙拉酱，这个沙拉酱比外面购买的口味更好哦。

6：然后就是学习汉堡切割技术，以及汉堡如何搭配各类菜品等知识。

7：后学习如何调配奶茶以及果汁。师傅会重点讲解奶茶和果汁的调制比例和经营等技巧知识。

8：学习过程中，师傅会教学员如何在市面上购买到炸鸡汉堡相关的各类原材料及制作设备，让每位学员都能轻松开店经营。

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。