

青岛炸鸡汉堡培训学习

产品名称	青岛炸鸡汉堡培训学习
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

膳学派美式炸鸡外观是诱人的金黄色，吃起来外皮酥香。因为用的是上等鸡肉，且是人工处理，没有用机器强力破坏鸡肉组织，咬下去口感厚实，浓郁鸡肉中饱含肉汁，也不知道用了什么秘方，吃起来就是不让人感觉油腻。一整袋鸡块瞬间就被一扫而空，而大块的鸡排吃起来还多了种过瘾的感觉。

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。

炸鸡汉堡自从在国内引进，就得到了不少消费者认可及喜欢，如今市面上的炸鸡汉堡店越来越多，但这并不意味着炸鸡汉堡店市场饱和，相反，其还是处于一个热门的投资之中。膳学派餐饮培训学校，一直坚持：尽力做好自己，从不评价同行。我们没有什么奖牌奖杯，没有什么国际大厨，中国大厨，我们教的小吃技术，也不需要什么所谓的国际大厨。本公司的每个师傅，每天都在不停的培训学员，技术越来越熟悉精炼，经验越来越老到丰富，足以教好每一位选择膳学派来学习的广大学员们。

炸鸡汉堡培训品种

学习：汉堡、炸鸡块、炸鸡米花、炸薯条、炸鸡腿、炸鸡翅、炸火腿肠、炸鱿鱼须;

膳学派炸鸡汉堡培训内容

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。这里重点学习掌握腌制手法、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。

膳学派培训要点：

- 1.炸鸡汉堡主要原材料选择、认识。
- 2.培训鸡肉、鸡腿、鸡翅、汉堡肉等腌制方法。
- 3.培训裹粉出鱼鳞片的手法技巧。
- 4.培训油炸温度的控制、火候的烤制。
- 5.培训成品的二次调味方法。
- 6.培训各种口味汉堡制作方法