

广州学炸鸡排技术培训

产品名称	广州学炸鸡排技术培训
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州学炸鸡排技术培训找食为先，美味的炸鸡排，总是能够轻松勾起消费者的食欲。因此，越来越多的投资者想要从事炸鸡排生意。学做炸鸡排来食为先小吃培训学校，食为先专注小吃多年，教学经验丰富，各种小吃技术成熟，食为先汲取各地美食文化特点，力求打造符合中国人口味的健康营养美食，专业的技能、服务和管理，为有识之士铺就致富之路，为创业后进搭建好的平台。

炸鸡排人人爱吃，外皮清脆，口感细腻，吃起来美味，人群流动大的地方，店店都火爆。油炸，巧具有特别的焦香味和浓郁的料香味，食后回味无穷、口齿生香、百吃不厌、欲罢不能，吃了还想吃。鸡排因其特殊食用型态及多变化的口感，突破了以往肉食小吃的局限，所以炸鸡排已非单纯的肉食炸物，而在小吃界被赋予新的定位，后来更因为食用时颇具机动性及饱足感，迅速攻占大街小巷与各大夜市，成为台湾较普遍的小吃之一。

食为先嫩、鲜、香、酥、脆、爽，表皮蓬松，入口香而不腻、酥脆爽口，咬上一口，鲜嫩多汁的鸡肉在口中融化，香味回荡在唇齿之间，让人久久难忘。随着现代人们的生活节奏不断加快，口味不断创新，快餐业优惠的价格与较佳的口味是该行业在饮食界的制胜法宝。所以中国的快餐业一直都是朝阳产业。

广州学炸鸡排技术培训请来食为先，食为先炸鸡排培训全程采用实操课程，专业老师手把手教学，学员亲自动手操作，不限学时，学会为止。食为先炸鸡排实际操作内容：

- 1、鸡排的选择；
- 2、鸡排、鸡块、花枝丸的制作方法与实践；
- 3、风味粉的制作方法与实践；

4、脆皮粉浆的制作方法与实践；

5、各产品的炸制时间的控制与练习。