

油炸小吃培训机构

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 油炸小吃培训机构 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

产品详情

油炸食品在我国饮食行业中，通常被称为白案，它在饮食形式上呈现出多种多样，它既是人们生活中不可缺少的主食，又是人们调剂口味的补充食品。在我们的日常生活中，经常见到、吃到的油炸食品、煎制食品可以说是丰富多彩，应有尽有。

一、原材料的认识和应选用；

二、各种食材的腌制方法；

三、原油下炸锅的处理方法；

四、“黄金脆皮”的配制方法；

五、秘制干撒料的配比秘方及操作程序实操；

六、所需配菜的处理方法与技巧实操；

七、原料和配料的保鲜方法；

八、秘制香辣酱的配比与刷酱技巧；

九、炸炉、恒温箱等设备的认识和使用；

十、油炸全流程及技巧实操；

1、浅层煎炸

2、深层油炸

(1) 纯油油炸和水油混合油炸

(2) 常压深层油炸和真空深层油炸

(3) 真空低温油炸工艺

培训种类：

油炸系列,1.炸生排 2. 炸鸡腿 3.炸鸡翅 4.炸棒棒鸡 5.炸 里脊肉 6.无骨香 鸡柳 7.炸香蕉 8.炸酥香鸡骨
9.炸香辣羊肉串 10.炸五香豆腐片 11.炸土豆片 12.炸排骨 13.炸鸡肉串 14.小馒头 15.脆皮炸香蕉串
16.炸薯条（牛肉味，鸡肉味，五香味、孜然味、海鲜味、麻辣味）