

长沙特色小吃炸串卷饼培训

产品名称	长沙特色小吃炸串卷饼培训
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

长沙特色小吃炸串卷饼培训

油炸，具有独特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。鸡排因为其特殊食用形态及多变化的口感，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，攻占大街小巷与各大夜市，成为普遍的小吃。

培训细则：

介绍用具的配备及使用；

系列原料及调味品的选购；

原料的处理与成形；

核心酱料、味汁的调制；

炸鸡炸串原料腌制方法；

炸鸡炸串的加工要领及步骤；

系列材料货源信息；

炸串*重要的三点

一是腌制，腌制如果不到位，则油炸后的口感偏淡，

二是肉类的裹粉，如果肉类裹粉过厚，则吃在嘴里没有肉的香味，直接影响顾客感觉。

三是油温的控制，如果油炸的油温过高，则油炸后的肉类偏硬，没有了肉类松软焦脆的口感，则直接影响生意的好坏，故来新乡香美食学习油炸技术，是您明智的选择。