

山东泰安炸鸡架老师一对一指导

产品名称	山东泰安炸鸡架老师一对一指导
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

山东泰安炸鸡架老师一对一指导018

炸鸡架制作上采用传统的清宫秘技与现代加工工艺相结合而成，选用白皮仔公鸡，肉质细嫩爽口，采精制酱油等二十多种调料，制成味碟。使成品麻、辣、甜、咸、鲜、香兼备，肉质鲜嫩爽口，风味独特；炸鸡架时十里飘香，口感外酥里嫩，色泽金黄，肥美鲜嫩，满街飘香，闻着香、吃着更香，令人垂涎的香气飞入寻常百姓家中外，精选数十种素材与香味料泡制而成。

炸鸡架培训内容：1.炸鸡架所用原料认识及性能学习；2.炸鸡架处理、腌料配比、腌制技术学习，所用原料制作；3.炸鸡架的全部工序配方及实际动手操作；4.炸鸡架各种产品制作流程及技巧；

培训详情：实际操作内容 1、鸡架腌制方法。2、炸鸡架所需酱料的做法。3、各种调味粉的配方。4、炸鸡架、炸鸡架腿、炸鸡架翅、无骨鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。5、复习制作技术，独立完成产品的制作;反复实践操作,熟练操作流程。6、炸鸡架粉等原料的保养及机器设备的维护。

鸡架的烹饪局限性非常的小，能够做出多种不同味道的菜，但是油炸无疑是众多做法中最受人喜爱的一种吃法了。炸制品的香味相信没有人能够抵挡住，每次在路边上看到卖炸鸡的，纵使知道不健康，但就是忍不住买来吃。今天就来教大家来做一道秘制风味炸鸡架，让你在家吃上这道美味又健康的小吃。