

荆州可以培训做炸鸡汉堡技术

产品名称	荆州可以培训做炸鸡汉堡技术
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

更多关于红星鹏飞特色小吃技术的相关信息请拨打以上咨询热线。

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

欢迎各位创业朋友前来报名，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学。

炸鸡汉堡就是汉堡包里面加上不同口味的炸鸡块、生菜、沙拉酱、培根等。简称为汉堡，因为通常汉堡里面加的都是炸过的鸡块所以也可以叫炸鸡汉堡。

课程内容：

1：汉堡制作

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。这里重点学习掌握切割手法、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。

4：茶饮制作

第四步，主要系统学习如何使用绿茶叶、清水、糖浆、冰块、柠檬、金桔等食材制作柠檬绿茶和金桔柠檬茶两款时尚饮品。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.培训项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.红星鹏飞为您准备学习期间的所有原材料（并且不会额外收取费用）
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训方式：

随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！