汉堡炸鸡技术培训

产品名称	汉堡炸鸡技术培训
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

炸鸡，很多快餐店的招牌食品之一。金黄香脆的外皮，鲜嫩多汁的鸡肉，还有香辣咸麻的味道，掀起了一股男女老幼吃炸鸡的热浪。吃一份原味炸鸡几乎相当于摄取了人体所需的饱和脂肪。 炸鸡的主要营养成分有：碳水化合物、蛋白质、脂肪、胆固醇和钠、钾、磷等矿物质。鸡肉的蛋白质含量丰富，但缺乏膳食纤维与其他水溶性维生素。油炸食品通常热量较高，炸鸡为了保持鸡肉软嫩裹了一层面粉炸制，热量更高。 炸鸡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，风味特；炸鸡时十里飘香，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另姓家中外，精选数十种素材与香味料泡制而成。 炸鸡块培训内容：
1.炸鸡所用原料认识及性能学习； 2.炸鸡处理、腌料配比、腌制技术学习，所用原料制作；
3.炸鸡的全部工序配方及实际动手操作； 4.炸鸡各种产品制作流程及技巧； 培训详情： 实际操作内容
1、鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳等腌制方法。 2、炸鸡所需酱料的做法。 3、各种调味粉的配方。
4、炸鸡、炸鸡腿、炸鸡翅、无骨鸡柳等炸 鸡系列整个操作工艺流程。
5、复习制作技术，立完成产品的制作;反复实践操作,熟练操作流程。
6、炸鸡粉等原料的保养及机器设备的维护。