

# 油炸小吃培训 油炸鸡柳培训

产品名称	油炸小吃培训 油炸鸡柳培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 油炸小吃培训 油炸鸡柳培训

油炸小吃是我国传统的小吃之一，无论是逢年过节的炸肉串、炸麻花、炸丸子，还是小摊上的炸土豆、炸玉米、炸海鲜等。无一不受人们的信赖。油炸小吃的品种也非常多，可以炸不同类型的食物。比如水果类、蔬菜类、熟食类、肉类等。有个别地方的人们还喜欢把炸出来的食物加上调料，如辣椒、芝麻、香油、甜酱等等。

### 培训内容

1.香酥鸡米花、2.台湾大鸡排、3.黄金小鸡腿、4.香辣鸡翅、5.香辣里脊肉、6.炸无骨香鸡柳、7.黄金鸡排、8.辛辣鸡肉串、9.炸火腿肠、10.炸五香豆腐干、11.炸脆皮香蕉、12.炸薯条、13.炸薯片、14.炸苹果、15.水果等、16.炸特色香菜、17.炸特色韭菜、18.小菜等，19，炸黄金馒头、20.炸黄金冰激凌（肉类、蔬菜、水果）等等...

### 培训过程

- 1 炸鸡原料认识及配方腌制运用；
- 2 炸鸡粉、面包糠、腌料等原料认识；炸炉设备认识和使用方法。
- 3 鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳等所有产品腌制方法。

4 各种味型的做法。

5 各种调味粉的配方。

6 炸鸡腿、炸鸡翅、上校鸡块、无骨鸡柳等所有炸鸡系列整个操作工艺流程。

7 全程学员亲手操作，下料，配比。

8 反复练习制作技术，独立完成产品的制作；实践操作,熟练操作流程。

9 炸鸡粉等原料的保养及机器设备的维护。

10 店面经营的选址原则、装修布局风格。

11 投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理

温馨提示：您若想学到好的技术，请千万不要计较路途的远近、学费的高低。学完回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但有时付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、好的专业的师傅，您才能学到正宗的技术。