

油炸小吃无骨鸡柳培训

产品名称	油炸小吃无骨鸡柳培训
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

油炸小吃无骨鸡柳培训

无骨鸡柳是一种采用鲜鸡胸肉为原料，经过腌渍、裹屑、油炸和速冻的鸡肉快餐食品。根据消费者的需求，口味分为香辣、原味和孜然、咖喱等，食用时采用170 的油温油炸2 - 3分钟即可。由于其食用方便，外表金黄色，口味香酥可口，食用时蘸点番茄酱和色拉，非常美味，所以一直受到消费者的喜爱。无骨鸡柳作为鸡肉的深加工产品，具有加工方便，设备投资少；保质期长，低温冷藏可达12个月；提高鸡肉的附加值10% - 40%等优点。

培训内容：

- 1、鸡胸肉去掉筋膜洗净待用
- 2、鸡胸肉均匀打成0.2厘米厚的片
- 3、再将打好的片切筷子头粗的条待用
- 4、切好的鸡柳条
- 5、加料酒、盐、味精、小苏打、十三香之类的调味品一同拌匀腌制5分钟
- 6、*后加入生粉用手轻拌、使水分充分融入鸡肉里面拌匀待用

7、拌匀腌制好的鸡柳

8、面包糠

9、将腌制好的鸡柳条入盘中均匀裹上面包糠、放置3-5分钟再进行炸制

10、裹好面包糠的鸡柳条

11、锅里烧油至170度左右、下入鸡柳条炸制1分钟左右表面微黄时捞出沥干油即可食用

长沙曾食坊培训的无骨香脆鸡柳是将上等鸡柳去骨后精心烹制而成的，外表呈金黄，口感外酥内嫩，闻之异香扑鼻，实为一种经济实惠畅销的大众休闲小吃。

我们的优势是：从不做虚假宣传，真材实料，实事求是。