

学鸡排详细配料 培训炸鸡排技术

产品名称	学鸡排详细配料 培训炸鸡排技术
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源炸鸡排小额投资创业的较佳选择。您也可以选择流动经营，这样您就可以不用花费您的店面的租金了，减少您省心更省钱。我们现有美味小吃技术多达200多项。包括了时下较流行、较火爆、投资较小、较经典的小吃技术。*鸡排培训技术，我们以较真的心，较火的热情时刻欢迎广大小吃创业者的光临。

食味源鸡排制作:鸡胸肉两块腌料:咖喱粉,黑胡椒,柠檬汁,盐,味精,淀粉,花生油,糖,蒜蓉做法:1 鸡胸肉一般比较厚,所以将胸肉用横刀一块片成两块2 加上腌料,腌制半个小时3 红锅,下油,煎鸡排.4 煎至两面有点焦黄就可起锅,铺在伴碟生菜上.5 腌制鸡块的盘肯定还有残留的腌料,加入少水搅拌均匀作汁,再热锅烹煮,原味咖喱汁就这样简单地做出来了.然后将汁浇在鸡块上.6 在鸡排上撒上点黑胡椒,就大功告成了.

欢迎新老学员来我校学技术，特色砂锅培训、盖浇饭培训、卤菜卤肉培训、特色烧烤培训、特色精品培训、我们推出流动摊小吃培训、特色火锅培训、特色面食培训、特色干锅培训、特色地锅培训、炸鸡汉堡培训、凉拌菜培训、特色石锅培训、铁板烧培训、特色烤鸭培训、特色碳锅培训、蒸菜扣碗培训、炒菜小炒培训、冷饮培训等上百种美食系列项目，随到随学，包吃住费用，学满意为止。我们期待您的到来。