

# 油炸鸡叉骨培训基地

产品名称	油炸鸡叉骨培训基地
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

食味源油炸鸡叉骨培训从原材料的进货，鸡肉的解冻和处理，腌制过程中需要放哪些调料，先放什么，后放什么，放多少比例，炸制过程中用什么油，油温火候的控制，炸几次，炸多长时间，如何炸出来外酥里嫩，让人吃了还想吃等等，每一个细节都讲的非常清晰明白！所以，新手朋友不要担心学不会，学员自己可以动手操作，反复练习，直到学会学会为止。

我校的所有项目技术资料均是经过量化后的标准配方。很多学员都是没有基础没有下过厨房的，只要用心学、用心记、多练习、多操作都是很好掌握的。老师手把手教学，包教包会的。学习的时候由的老师边操作边详细的讲解，再让学员动手操作练习，老师旁边指导，主要以学员亲自动手操作练习为主。培训的同时，老师也会对您以后的店面选址、店面装修、装修步骤、原材料采购、经营方法、店面管理进行详细的讲解。

教做鸡叉骨技术培训流程：

- 1.鸡叉骨加少许盐、淀粉搓洗一会,用清水洗净,去异味。
- 2.用刀剁两段,去掉不能吃的部分。加盐、酱油、烧烤料、烧烤酱、料酒、黑胡椒粉腌3小时。
- 3.隔1小时翻动一下,让食材充分入味。
- 4.腌好鸡叉骨沾上淀粉。
- 5.锅中加入油,油温5成热时下入鸡叉骨炸制。
- 6.初炸之后，再将油温升至8成热，复炸一遍，口感更好！