

炸鸡培训班 油炸鸡锁骨培训

产品名称	炸鸡培训班 油炸鸡锁骨培训
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

炸鸡培训班 油炸鸡锁骨培训

经济的发展，人们生活节奏不断加快，生活质量不断提高，使中国快餐业的需求呈几何级增长。餐饮业是永不饱和的市场，规模空前巨大，中国人每年在外就餐要吃掉数千亿元!经济专家指出，快餐业是未来中国市场比较有发展前途的十大行业之一。

美式炸鸡汉堡类快餐,简洁、卫生的消费环境,富有文化品位的用餐氛围,标准化程序化的食品制作,以及快捷的配餐速度比较符合时代的要求.投资成本费用小、易操作，快餐种类系列多，口味醇香，营养搭配科学讲究。它的到来就像一枚引爆的财富核弹，强烈震撼中国餐饮业万亿市场，必将掀起新一轮投资美式快餐的狂风巨浪!

培训内容：肯德炸鸡（奥尔良）系列：炸鸡锁骨，炸鸡腿,炸鸡翅,炸鸡块，炸鸡柳,劲爆鸡米花等炸蔬菜：炸藕片，炸土豆，炸韭菜，炸花菜，炸香菇，炸茄子等，（另有香辣味，麻辣味，孜然味，椒盐味等四种口味同步学习）

操作流程：

1 炸鸡的发展史。2 炸鸡粉、腌粉等原料认识；炸炉、恒温箱等设备使用方法。3 鸡锁骨、鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳等腌制方法。4 各种调味料的配方，及裹粉的制作方法。5 炸鸡锁骨炸鸡腿、炸鸡翅、无骨鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。6 复习制作技术，独立完成产品的制作；反复实践操作,熟练操作流程。7 炸鸡粉等原料的保养及机器设备的维护。8 店面经营的选址原则、装修布局风格。9 投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细炸鸡培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。