

摇滚烤鸡技术培训

产品名称	摇滚烤鸡技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

烤鸡培训内容：

新奥尔良烤鸡、黑椒烤鸡、孜然烤鸡、香辣烤鸡、麻辣烤鸡、蜜汁烤鸡、同微型的烤鸡全翅、烤翅、烤鸡腿等

烤鸡培训要点

- 1、把味精、盐、料酒、花椒粉、海椒粉、胡椒粉、五香粉拌匀，将拌好的料的三分之二涂在鸡身上，腌制1小时；
- 2、将腌好的鸡用细铁丝绑在烤架上，同时把木柴点燃。
- 3、在烤架上烤制约1个小时后，开始刷油，根据具体情况一般需要刷4次油。
- 4、大约烤制2小时后，鸡肉表皮黄黄的，皮下的肉鲜香鲜香的，洒上小葱。
- 5、柴火烤鸡已经做好了。下架上桌，即可享用。

红星鹏飞小吃培训是一家从事餐饮小吃技术培训的学校,目前已经培训了几万名学员,开店成功率高,如果您也想参加小吃培训,欢迎您与红星鹏飞联系！zhengzong技术、制作标准化，无保留教学，系统化教学，详细配方，易学易懂、无需任何基础要求。