炸鸡汉堡系列培训

产品名称	炸鸡汉堡系列培训
公司名称	昆明五华华兴职业培训学校
价格	面议
规格参数	
公司地址	昆明市西昌路848号恒兴酒店主(附)16楼
联系电话	0871-65380771

产品详情

一、培训内容

1、炸鸡系列：

香脆鸡大腿、香脆鸡翅、香脆翅中、香脆全排腿、香脆小腿、香脆金牌鸡块、香脆童子鸡等

2、面皮类：

墨西哥鸡肉卷、老北京鸡肉卷、等

3、汉堡系列：

香辣鸡腿堡、香脆鸡柳汉堡、牛排汉堡、猪排汉堡、至珍七虾堡、火腿汉堡、深海鳕鱼堡

蟹黄汉堡、板烧鸡腿堡、板烧鸡腿堡、双层鸡柳堡、特香米汉堡、芝士鸡排汉堡等

4、西式炸点：

香辣肉串、骨肉相连、香炸热狗、魔法鸡块、劲爆鸡米花、洋葱圈、西式炸薯条、川香鸡柳、

原味鸡块、劲爆鸡米花、南瓜饼、相依相恋、 香芋饼、脆皮香蕉、黄金蟹钳、QQ虾等

5、烤制类

秘制手扒鸡、板烧腿片、板烧鸡大腿、板烧中翅、板烧大鸡翅、板烧全排腿、黑胡椒烤全排腿、

板烧猪排、黑胡椒烧全翅等

二、课程安排

1.炸鸡汉堡等发展史。

2.炸鸡粉、面包糠、腌粉等原料认识；炸炉、恒温箱等设备认识和使用方法。

3.鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳等腌制方法。

4.各种风味酱的应用。

5.各种调味粉的配比。

6.炸鸡腿、炸鸡翅、魔法鸡块、川香鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。

7.各种汉堡的制作方法及工艺流程;西式炸点的制作及工艺流程。

8.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。

9.炸鸡粉等原料的保养及机器设备的维护。

10.项目技术详细批解，包括原材料 的选择，采购，口味的变换、配比等。

11.店铺经营小技巧，轻松创 造财富。

12.实现学员“ 零基础 ”教学

13.实操学习为主

14.除学习制作外，学员还将学到各种设备的配置和使用方法

15.实行“ 滚动式 ”教学，以配合各年龄段、各阶层学员上课时间不统一的问题，实现“ 随到随学 ”

示范讲解：

1.专业老师，一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论 学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.公司提供所有原材料，学员亲手操作练习，老师 旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品 ，老师旁边检 查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透 操作流程。

特别优惠：1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。

四、后续技术支持

1、炸鸡汉堡系列研发支持

2、后续技术指导与升级保障；

3、到校实地考察先品尝、好吃再学