香脆油炸，汉堡薯条炸鸡，老长沙炸炸炸技术培训

产品名称	香脆油炸，汉堡薯条炸鸡，老长沙炸炸炸技术培训
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

联系电话:1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1（微信同号）

Q Q:2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

油炸水果类

水果沙司串原料：苹果1斤 梨1斤 菠萝1斤和香蕉1斤

配料：炸粉50克 鸡蛋2个 炼乳50克 泡打粉3克

白糖50克 吉士粉50克 面粉10克 面包糠500克

制法：首先将1斤香蕉去皮用刀切成0.8厘米厚的片，把它放入鸡蛋、炼乳、吉士粉、白糖、鸡蛋2个调制的全蛋糊，再粘上全蛋糊穿好串成半成品，吃时下入150度的油温中炸至金黄色即可（4—5个/串）

注：在变色的水果时可用盐水泡制一下

油炸蔬菜类

原料：冬瓜500克 面包糠200克

调料：白糖50克 炼乳50克 吉士粉50克 全鸡蛋2个

炸粉50克 生粉20克

制法：A、将冬瓜切成长4厘米、宽3厘米、厚0.3厘米的片备用。

B、用白糖、炼乳、吉士粉、全鸡蛋、炸粉、生粉调成全蛋糊。

C、把冬瓜片放入全蛋糊里裹匀，再粘上面包糠穿串4—5个/串成半成品，下入150度的油中炸至金黄色即可。

油炸肉类制作方法

制法：A、将鸡脯肉片成厚0.8厘米的片，把片用刀轻轻切成十字形的排，之后用腌粉，香油一起腌至40分钟左右备用。

B、把鸡蛋放入盒中加少量的吉士粉，香脆炸粉和适量的清水，用生粉调至成稠状备用。

C、将腌好的鸡排一片片的粘上B（全蛋糊），再粘上面包糠用手压紧，穿上竹签至成半成品。

D、炸锅中的油烧至180度，下入半成品的鸡排炸至金黄色，撒上干味调料即可。

联系电话:1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1（微信同号）赵老师

Q Q:2.6.8.1.9.5.1.2.6.3

长沙蒸才食学网址：http://www.zcsxpx.com

公司地址：长沙市雨花区汽车南站中意一路908号城南汽配大市场