

炸鸡排可以学 正宗炸鸡排炸鸡培训

产品名称	炸鸡排可以学 正宗炸鸡排炸鸡培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
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

哪里有炸鸡排可以学 正宗炸鸡排炸鸡培训、炸鸡排培训项目介绍：炸鸡排属于闽菜，主要食材是鸡大腿或鸡脯肉，工艺是炸，味咸辣。鸡肉中蛋白质含量高，但是油炸食品食用量宜控制。鸡胸肉是在胸部里侧的肉，形状像斗笠。肉质细嫩，滋味鲜美，营养丰富，能滋补养身。却只含有与虾、螃蟹等相当的脂肪。是不必担心因动物性脂肪而使人体受到伤害 的肉类。鸡胸肉是鸡肉中属于蛋白质含量较多的部位。鸡肉蛋白质含量较高，且易被人体吸收入利用，有增强体力，强壮身体的作用，所含对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。同时鸡肉有益五脏，补虚损，补虚健胃、强筋壮骨、活血通络、调月经、止白带等作用。

长沙湖南红星鹏飞小吃餐饮培训学校

更多项目咨询了解：13135218825（微信号）

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

三、炸鸡排培训内容：1、鸡肉的选择与处理方法技巧、鸡肉的腌制方法与实操。2、鸡排、鸡块、花枝丸的制作方法 with 实操。3、风味粉的制作方法 with 实操。4、脆皮粉浆的制作方法 with 实操。5、各产品的炸制时间的控制与练习。四、炸鸡排培训方式：按照炸鸡排标准的比例配方和制作方法，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间