

正宗油炸鸡排培训学习正新鸡排做法教学

产品名称	正宗油炸鸡排培训学习正新鸡排做法教学
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

正宗油炸鸡排培训学习正新鸡排做法教学 油炸食品在我国饮食行业中，通常被称为白案，它在饮食形式上呈现出多种多样，它既是人们生活中不可缺少的主食，又是人们调剂口味的补充食品。在我们的日常生活中，经常见到、吃到的油炸食品、煎制食品可以说是丰富多彩，应有尽有了。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！培训种类：油炸系列,1.炸牛排 2.炸鸡腿 3.炸鸡翅 4.炸棒棒鸡 5.炸里脊肉 6.无骨香鸡柳 7.炸香蕉 8.炸酥香鸡骨 9.炸香辣羊肉串 10.炸五香豆腐片 11.炸土豆片 12.炸排骨 13.炸鸡肉串 14.小馒头 15.脆皮炸香蕉串 16.炸薯条（牛肉味，鸡肉味，五香味、孜然味、海鲜味、麻辣味）

具体培训内容：

- 一、原材料的认识和应选用；
- 二、各种食材的腌制方法；
- 三、原油下炸锅的处理方法；
- 四、“黄金脆皮”的配制方法；
- 五、秘制干撒料的配比秘方及操作程序实操；
- 六、所需配菜的处理方法与技巧实操；
- 七、原料和配料的保鲜方法；

八、秘制香辣酱的配比与刷酱技巧；

九、炸炉、恒温箱等设备的认识和使用；

十、油炸全流程及技巧实操；

在教学过程中，红星鹏飞师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都有师傅先做示范，之后由学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学习时间，学会之后原料在当地市场都可以买到，无需再从我们这里采购。