

# 湖南特色小吃炸鸡排培训 学习炸鸡排培训学校

产品名称	湖南特色小吃炸鸡排培训 学习炸鸡排培训学校
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

湖南特色小吃炸鸡排培训 学习炸鸡排培训学校

鸡排，是小吃店里很流行的一种油炸类食品，香味可谓是十里飘香。呈米白色，上有“面包渣”似的小面团。里是鸡胸肉片成的肉片，须选上等淀粉将胸片肉与面渣相互结合，再过一遍纯豆油，变成“排”似的鸡胸肉。用铁板烧烤，大约5分钟左右即可熟，再将朝天椒榨成的油与风宁大酱做成的辣酱过一遍，辅以作料等，便成了外焦里嫩，香味可口的小派鸡排。湖南特色小吃炸鸡排培训

鸡排培训内容： 大鸡排 麻辣大鸡排 吮指大鸡排 香辣大鸡排

黑椒鸡排 爱心大鸡排 湾盐酥鸡 开心鸡米花 波浪薯

甜心地瓜条 咋啦鸡翅 上校鸡块

鸡排培训课程：

1讲述台湾鸡排的历史与基础理论知识。

2 讲述台湾鸡排的营养价值与市场。

3各种鸡排制作技术与技巧

4各种鸡排的的腌制方法

5鸡排半成品的制作过程

6半成品炸制方法

7台湾鸡排的销售技巧

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一个项目3天左右，视个人情况而定。学校承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！