

特色西式快餐汉堡炸鸡培训

产品名称	特色西式快餐汉堡炸鸡培训
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

特色西式快餐汉堡炸鸡培训

鸡系列：香辣鸡腿、香辣鸡翅、麻辣鸡翅、无骨鸡柳、上校鸡块、劲爆鸡米花、墨西哥鸡肉卷、老北京鸡肉卷等 想学汉堡炸鸡技术哪里培训

汉堡系列：香辣鸡腿汉堡、奥尔良鸡腿汉堡、板烧鸡腿汉堡、照烧牛肉汉堡、猪扒汉堡、火腿汉堡、雪鱼汉堡、吉士汉堡

烤鸡系列

烤鸡系列：烤全鸡、烤鸡翅、烤鸡腿、蒙古牛肉烤串、烤羊肉串、烤肉串

烤制味型：原味、香辣味、黑椒味、川香味、酸辣味、甜辣味

培训课程

炸鸡系列：香辣鸡腿、香辣鸡翅、麻辣鸡翅、无骨鸡柳、炸香蕉.炸薯条（牛肉味，鸡肉味，五香味、孜然味、海鲜味、麻辣味）等

培训内容：

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. 千岛酱等各种风味酱的做法。
5. 各种调味粉的配方。
6. 炸鸡腿、炸鸡翅、上校鸡块、无骨鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。
7. 各种汉堡、千岛热狗、三明治的制作方法及其工艺流程；西式炸点的制作及其工艺流程。
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. 店面经营的选址原则、装修布局风格。
11. 投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。