

大鸡排培训 贵阳比较好的大鸡排技术培训班

产品名称	大鸡排培训 贵阳比较好的大鸡排技术培训班
公司名称	贵州贵名厨餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市乌当区高新路7号新天第一烤4楼
联系电话	15285926503

产品详情

大鸡排培训 贵阳比较好的大鸡排技术培训班！炸鸡排最开始源于台湾，选用的是自然成长的鸡肉，鸡肉的口感和口味达到最佳平衡，采用特制配方，经过腌制脆皮裹粉后，香美多汁，金黄香酥、外酥里嫩、满口留香。人间美味让人百吃不厌，受到食客疯狂喜爱。贵阳贵名厨大鸡排培训班，正宗大鸡排技术培训。

培训内容主要分为两大部分：

一、选购材料与食材处理

- 1.鸡肉与炸油的认识和选用及采购；
- 2.鸡排前期初加工、处理方法；
- 3.大鸡排制作设备、工具的选择和采购；
- 4.鸡排各种调料的认识及采购技巧；
- 5.店面选址及经营管理技巧；
- 6.讲解不同季节，鸡排的制作与保存技巧；

二、配方配料与实操练习

- 1.腌料的调配与腌渍鸡肉入味的秘诀；
- 2.如何均匀裹粉；
- 3.判断适当的油温的方法；

4.多种鸡排的制作，搭配不同的撒料制作几十种口味搭配；

5.学员动手实操练习；

6.老师指导，学员着重练习薄弱点，满意为止

贵名厨餐饮培训是一家食品研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮培训机构，专心致力于饮食文化的传播与推广。拥有全国品种最全、具有特色、适合各地、各种人群的特色小吃项目，技术都来自于正宗的名小吃发源地，让每位创业者都能学到正宗的小吃口味。