

青岛小吃培训，山东小吃培训学校

产品名称	青岛小吃培训，山东小吃培训学校
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

枣庄小吃培训，油炸小吃技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

炸鸡柳培训班培训内容课程安排

实操学习：

- 1、培训教师进行1对1的实战试点讲解及使用。
- 2、培训导师在实践操作流程中，带领学员追忆集中学习阶段中的开店方法、原料选择、采办、成本及概算等。
- 3、培训教师引导学生反复使用，熟练使用炸鸡柳制做流程，直到单独完成料及，老师做好品尝及点评。

武汉炸鸡柳培训班课程制作：

- 1.将爆浆鸡排清洗整洁后备用。
- 2.放入面包糠中全方位融进。
- 3.在锅中添加油，大火烹制，烹制好的爆浆鸡排，出锅捞出放盆里，加适度的调味品即可。

武汉炸鸡柳培训班课程套餐：

馋嘴饼、土家酱香饼、豪大大香鸡排

????????????

????????? ??+???158.6307.8762????????????????

??QQ?260.9025.898

????????????? ????93????????200??

炸鸡柳是一道家常菜,主料是鸡脯肉,主要烹饪工艺是炸。炸好的鸡柳可蘸酱食用。

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训全国各地 分校

【膳学派培训内容】

- 1.加工设备使用及用具的购置。
- 2.炸鸡柳原材料与基本工具设备的认识。
- 3.传授台湾炸鸡柳的选肉方法。
- 4.传授台湾炸鸡柳秘制酱料的调制。
- 5.台湾炸鸡柳的设备、用具、材料、调料的采购渠道。
- 6.食材与酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方。