泰安炸鸡叉骨技术培训学校

产品名称	泰安炸鸡叉骨技术培训学校
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

城阳哪里有教炸鸡叉骨技术的

炸鸡叉骨简介

虽然类似做法的小吃，例如盐酥鸡以及其他肉食炸物，早已存在许久，然而炸鸡排在台湾还算比较年轻的小吃，一般认为大约是在1990年代末才 自市面上出现。

炸鸡叉骨培训

香鸡排因为其特殊食用型态及多变化的口感，突破了以往肉食小吃的局限，所以炸鸡排已非单纯的肉食炸物，而在小吃界被赋与新的定位，后来更因为食用时颇具机动性及饱足感，迅速攻占 大街小巷与各大夜市，成为台湾最普遍的小吃之一。御世尚品尹老师在小吃培训界有多年实战经验，专攻炸鸡汉堡培训、鸡排培训、炸鸡培训、鸡翅培训、、鸡柳培训、西方快餐培训项目，多年来总结出了自己独特的小吃技术方案，让越来越多的御世尚品小吃培训学员获益，生意也越来越红火。

炸鸡叉骨培训详情

培训内容：

大鸡排：麻辣大鸡排 ★吮指大鸡排 ★一品鸡排 ★特大鸡排 ★香辣大鸡排 ★黑椒鸡排 ★台湾碳烤鸡排 ★咔吃脆大鸡排 ★超级大鸡排 ★黄金大鸡排 ★爱心大鸡排 ★蒜香鸡排等

台湾经典小吃：湾盐酥鸡 ★吮指田鸡腿 ★开心鸡米花 ★喀吱脆鸡皮 ★香辣墨鱼丸 ★香酥大虾 ★香酥鸡腿菇 ★澎湖花枝丸 ★椒盐龙抓手 ★玉米布丁酥 ★千叶豆丁 ★波浪薯 ★香甜奶心芋 ★甜心地瓜条 ★台湾怪味豆腐 ★咔啦鸡翅 ★上校鸡块等

培训课程：

炸鸡汉堡主要原材料选择、认识。

培训鸡肉、鸡腿、鸡翅、汉堡肉等腌制方法。

培训裹粉出鱼鳞片的手法技巧。

培训油炸温度的控制、火候的烤制。

培训成品的二次调味方法。

培训各种口味汉堡制作方法。

培训费用：

包教会，包吃住，中途不再收费。