

# 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 嗜吱脆鸡皮 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。