

枣庄炸鸡汉堡学习，炸鸡汉堡培训

产品名称	枣庄炸鸡汉堡学习，炸鸡汉堡培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	10.00/10
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

枣庄炸鸡汉堡学习，炸鸡汉堡培训016

原始的汉堡包是剁碎的牛肉末和面做成的肉饼，故称牛肉饼。古代鞑靼人有生吃牛肉的习惯，随着鞑靼人的西迁，先传入巴尔干半岛，而后传到德意志，逐渐改生食为熟食。德国汉堡地区的人将其加以改进，将剁碎的牛肉泥揉在面粉中，摊成饼煎烤来吃，遂以地名而称为“汉堡肉饼”。1850年，德国移民将汉堡肉饼烹制技艺带到美国。1932年有人将这种油炸牛肉饼夹入表面撒有芝麻的小圆面包中作为主食或点心食用，后来花样翻新，逐渐与三明治合流，将牛肉饼夹在一剖为二的小面包当中，所以得名汉堡包，意为有汉堡牛肉饼的面包。

炸鸡汉堡主要食材是鸡大腿或鸡脯肉，工艺是炸，味咸辣。新鲜鸡肉，嫩到连里面的汁水都可以看到，大口啃下去，美味实在难挡。好吃的秘诀就在于传统秘方、刀工技术、腌制工艺。开间炸鸡汉堡店，利润高、投资少，适合小本创业者开炸鸡汉堡店。

炸鸡汉堡，当今世界青年人的较爱，美国快餐业的软黄金！美式汉堡包，餐饮创富的神话！全球餐饮连锁的标杆！它诞生了麦当劳、肯德基一个又一个餐饮巨头！创造了业界至今都尚无与之媲美，无法超越的财富奇迹！

哪里培训炸鸡汉堡_我想学炸鸡汉堡

培训品种：美式汉堡、珍珠虾球、香辣鸡翅、奥尔良烤翅、麻辣鸡翅、无骨鸡柳、蒜香鸡排、番茄鸡排、香辣鸡排、香辣牛排、黑椒牛排、孜然牛排，酱香牛排等。

培训内容

1：汉堡制作

第一步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、酵母、盐、改良剂、鸡蛋、黄油等食材制作汉堡。这里重点学习汉堡的制作方法、烤制时间、火候控制、切割等知识。

2：肉类腌制

第二步，主要系统学习鸡块、鸡腿、鸡翅、鱿鱼等食材的处理方法以及腌制工艺。这里重点学习掌握切割手法、腌制配方、腌制时间、储存方法等知识。

3：油炸食物

第三步，主要系统学习如何将腌制好的肉类食品油炸出成品。这里重点学习掌握各类食物的油炸时间、手法、火候控制等知识。

4：茶饮制作

第四步，主要系统学习如何使用绿茶叶、清水、糖浆、冰块、柠檬、金桔等食材制作柠檬绿茶和金桔柠檬茶两款时尚饮品。