

秦州正宗鸡叉骨技术培训

产品名称	秦州正宗鸡叉骨技术培训
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

秦州正宗鸡叉骨技术培训001

鸡叉骨的选择，鸡叉骨前期的清洗处理、鸡叉骨的腌制技术，裹粉裹面糊的技术，炸制技术，秘制酱料的配方及制作技术，外撒粉的制作，全套技术无保留培训，真材实料学习，名师手把手教学，学期不限，学会为止，免费后期咨询，免费技术升级指导。

鸡叉骨又名鸡锁骨、连心脆、三叉骨，是目前新兴起的一种特色小吃，是老师在培训大脸鸡排中突然来灵感，后来又经过多次试验，配制出美味的鸡叉骨。很快鸡叉骨就被市场接受了，其独特的香味和口感，飘香十里，外焦里嫩，咬一口，让人回味无穷，人们喜欢鸡叉骨的原因不仅是因为好吃，还因为其丰富的营养价值，有利于身体健康。

选择膳学派小吃培训的理由：

- 1.膳学派培训只做技术培训服务，拒绝以连锁合作的方式骗取学员的费用。
- 2.我校属于正规培训机构，并在当地工商注册。
- 3.授课老师有着多年的餐饮技术培训经验，将毫无保留的传授给学员。
- 4.环境舒适，技术保证，让远道而来的学员可以安心学习。
- 5.当您在以后遇到任何技术问题都可以向老师请教。
- 6 学员随到随学，学习时间不限制，以学员自己的时间而安排。

膳学派炸鸡叉骨培训内容：

1理论教学

2 炸鸡粉、面包糠、腌粉等原料认识；炸炉、恒温箱等设备认识和使用方法。

3 鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳等腌制方法。

4 炸鸡腿、炸鸡翅、炸鸡块、无骨鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。

5 各种汉堡、热狗的制作方法工艺流程。

6 各种调料的认识及采购信息；

7 店面经营的选址原则、装修布局风格及经营管理技巧。

膳学派炸鸡叉骨培训中心，您赚钱致富的正确选择。我们有名师传授技术配方，技艺超群，热心传授，将炸鸡叉骨技术都毫无保留的传授给学员。名膳学派饮培训中心，是您创业的平台，致富的助手。要选择餐饮培训就选择好的、正规的培训单位，是您开店成功的保障！