

青岛专门培训鸡翅包饭技术，鸡翅包饭培训机构

产品名称	青岛专门培训鸡翅包饭技术，鸡翅包饭培训机构
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

鸡翅包饭这种创新吃法在我国台湾夜市小吃街已经盛行多时，去过台湾的人都会留恋那里的小吃，但每家店的作法、特色都不一样，青岛膳学派鸡翅包饭是将各种食材：玉米、豌豆、火腿等和米饭一起煮制、翻炒调味以后，放进剔骨的鸡翅内，胀鼓鼓的鸡翅中如“怀孕”的妈妈，涂上酱汁在烤箱内尽情的散发美味，外型看起来与碳烤鸡翅差不多，但较肥胖，且多了肉香、米饭香与双重口感。

鸡翅包饭源自于台湾的一道鸡翅包饭，也叫油包饭，以烧烤形式出现在大众面前。这道非常有特色的小吃，一直以来都是许多商户眼中的商机。如何能更快更加高效的制作这道小吃，让这道小吃更加平民化，一定的难点阻挡了许多商户的想法。膳学派小吃培训学校有高级厨师亲自教课，配方毫无保留的教会学员，让学员学到真正的技术!

青岛膳学派鸡翅包饭培训内容；

- 1.讲述鸡翅包饭店面的整体操作经营方式，
- 2.讲解原料及调料的作用及分类、选料、配比及加工。

3. 专用料的配置方法，保存方法。
4. 鸡翅包饭、去骨、腌制、饭的加工、罐装方法技巧。
5. 鸡翅包饭的制作全过程实操。
6. 反复练习鸡翅包饭的制作技术。
7. 各种口味鸡翅包饭的做法。