临沂鸡架技术培训，学员包吃包住

产品名称	临沂鸡架技术培训，学员包吃包住
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

临沂鸡架技术培训，学员包吃包住016

炸鸡架，主要是腌料的配方、炸制的火候，都掌握熟练以后，就能开始经营，有两种经营模式，一是开一家小店几平米的小店，橱窗售卖，既干净有卫生，消费者放心，二是流动经营，用小吃车来经营，现场制作，物美价廉，销售量非常好。

鸡架的烹饪局限性非常的小，能够做出多种不同味道的菜，但是油炸无疑是众多做法中最受人喜爱的一种吃法了。炸制品的香味相信没有人能够抵挡住，每次在路边上看到卖炸鸡的，纵使知道不健康，但就是忍不住买来吃。今天就来教大家来做一道秘制风味炸鸡架，让你在家吃上这道美味又健康的小吃。

首先准备鸡架少许，其实就是只剩下少许的肉附着的骨头。吃起来有种排骨的感觉，就是在骨头上面啃肉，要是就着啤酒，就是黄金万两也不换啊。首先进行改刀，买回来的鸡架都比较的大，相当于一整只鸡。先对半切开，再剁成大块，要注意每块骨头上面都要有少许的肉，不然就真的是啃骨头了。这一步要用比较大的力气，所以一定要小心，不要剁到了自己的手，为了美食附上自己的手指还是不值得的。

炸鸡架制作上采用传统的清宫秘技与现代加工工艺相结合而成，选用白皮仔公鸡，肉质细嫩爽口，采精制酱油等二十多种调料，制成味碟。使成品麻、辣、甜、咸、鲜、香兼备，肉质鲜嫩爽口，风味独特；炸鸡架时十里飘香，口感外酥里嫩，色泽金黄，肥美鲜嫩，满街飘香，闻着香、吃着更香，令人垂涎的香气飞入寻常百另姓家中外，精选数十种素材与香味料泡制而成。

炸鸡架培训内容：1.炸鸡架所用原料认识及性能学习；2.炸鸡架处理、腌料配比、腌制技术学习，所用原料制作；3.炸鸡架的全部工序配方及实际动手操作；4.炸鸡架各种产品制作流程及技巧；

培训详情：实际操作内容　1、鸡架腌制方法。2、炸鸡架所需酱料的做法。3、各种调味粉的配方。4、炸鸡架、炸鸡架腿、炸鸡架翅、无骨鸡柳等炸 鸡系列整个操作工艺流程。5、复习制作技术，独立完成产品的制作;反复实践操作,熟练操作流程。6、炸鸡架粉等原料的保养及机器设备的维护。