

威海炸鸡技术培训 简单好学

产品名称	威海炸鸡技术培训 简单好学
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

威海炸鸡技术培训 简单好学003

炸鸡的核心是纯中药配方调味料腌制，外皮酥脆且薄，肉质特别鲜嫩保持着鸡肉本身的香味，不像西式炸鸡裹着厚厚的炸鸡粉，关键的是炸鸡配方和手法及火候的把控，有代表性的永顺炸鸡、新桥炸鸡、左家庄炸鸡、白纸坊炸鸡等。专注炸鸡培训多年老师傅的经验

做好以下几个方面：

- 1.首先老式炸鸡的明星产品是整鸡腿，选用整个的白羽鸡鲜排腿；
- 2.腌制时必须对鸡腿进行改刀，改刀的要求是达到脱骨但肉不能散，要点是不能把鸡皮划破；
- 3.卤水调制，按照比例加入各种调料，及配好的中药调料包，小火熬，然后加入鲜葱和蒜浸泡30分钟

膳食派炸鸡培训内容：1 炸鸡类各种原材料的认知及腌制配方的运用配比。2 炸鸡粉、面包糠、专用裹粉等、腌料等原料认识，各种油炸锅的挑选及使用方法。3 鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳、鸡架等所有产品腌制方法。4 各种味型，例如奥尔良风味的、肯德基风味的、及每个地方的特色风味。5 油炸时使用的各类不同味道的及各种调味粉的配方。