

德州学习正宗炸鸡叉骨技术

产品名称	德州学习正宗炸鸡叉骨技术
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

炸鸡叉骨技术辽宁哪里有学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

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。

膳学派鸡叉骨拥有多种腌料，每种腌料拥有多种口味，可制作多种产品，油炸鸡叉骨是以鸡叉骨为主要原料,包括鸡叉骨、鸡翅根、鸡脖、鸡排腌制配料制作等工序。借鉴传统油炸制品加工工艺和配方并加以改进制作出的新产品。产品色香味俱全,营养价值较高,产品质量令人满意。近些年,人们随着生活水平的不断提高,

越来越关注自身身体健康,对于食材选择、食物加工制作上的要求也越来越高。鸡叉骨是鸡身连接翅膀的部位,因其骨头不硬肉质嫩,且鸡骨所含主要营养成分为水分、蛋白质、脂肪和矿物质,同时含有人体必需的多种微量元素,钙磷的比例适中,特别利于人体吸收。

油炸类、炸鸡类等想要好吃，必须注意以下几个要点：

一：肉类的腌制，肉类腌制如果不到位，则油炸后肉类的口味不入味，并且吃在嘴里偏淡。

二：肉类的裹粉，如果肉类裹粉过厚，则吃在嘴里没有肉的香味，直接影响顾客感觉，并且裹粉分为很多种，面包糠了、专用的裹粉、面汁、植物淀粉等不同的裹粉材料，不同的裹粉材料出来的样子、形状、颜色都不一样。

三：油温的控制，如果油炸的油温过高，则油炸后的肉类偏硬，没有了肉类松软焦脆的口感，如果油温过低，那么肉类偏软、不酥脆。以上三点都直接影响生意的好坏。

膳学派小吃培训不但配方新颖、品种齐全、口感好，较关键还是口味好、回味久、香味奇，其点睛之处在于独特的配料。膳学派小吃培训秘制的各色小吃，让顾客尝后顿时鲜香味浓、口舌生津、开胃增食，做出的小吃是人人喜吃，百吃不厌。

膳学派名师现场培训，学员自己动手操作，包教包会，学期不限，学会为止，吃住免费

天下美食尽在膳学派!膳学派小吃培训网专门从事特色小吃培训、餐饮技术培训、食品机械供应、技术与开发、咨询策划服务为一体的综合性创业培训。多年来以诚信为本、客户为重、勇于创新、互惠互赢的理念，专心致力于饮食文化的研究开发与推广，开拓出一条创业致富之路，为您筑就一座通向成功的桥梁，我们携手并进，共创辉煌。

青岛膳学派餐饮培训学校郑重承诺：

- 1.老师手把手教让学员亲自动手做，时间不限。什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。
- 2.所有培训项目全部是真材实料，现场实地培训。
- 3.培训期间所有的材料由学校负责，不收取学员材料费。
- 4.学校一律一次性收费，中途不另收其他任何费用。
- 5.学员学回去到家忘了，再来学校学习免费培训，终身免费技术升级、技术服务，开业老师去指导。
- 6.学员来学习要勤动手做，手不能懒，回家才会干，是每个学员回来开店成功，确保学员开店成功。
- 7.凡来参加学习者，均可享受国家财政补贴，收费优惠，莫失良机。
- 8.来学的时候需要带个人身份证、日记本、笔和生活小用品，被子不用带，学校男女宿舍都有，吃住免费。
- 9.两个人来学习，只收一人费用，吃住免费。

青岛膳学派现面向全国海内外招生培训(北京市、天津市、河北省、山西省、内蒙古、辽宁省、吉林、黑龙江、上海市、江苏省、浙江省、安徽省、福建省、江西省、山东省、青岛省、湖北省、湖南省、广东省、广西、海南省、重庆市、四川省、贵州省、云南省、西藏、陕西省、甘肃省、青海省、宁夏、新疆、香港、*、台湾省),边远地区不方便来人的，我们开展远程视频教育培训，确保成功。