

# 潍坊炸鸡叉骨培训机构

产品名称	潍坊炸鸡叉骨培训机构
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

潍坊炸鸡叉骨技术学习

先别划走请花几秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派炸鸡叉骨，又一次赋予鸡肉灵性，打造了深受大众喜爱的大众化小吃，这里有真正值得品尝的美味，或许只有吃过后难以忘怀的感受才能让人记住永远记住这人间美食，膳学派鸡叉骨真正拥有的独特手艺，不仅注重外观美感，增加进食欲望，而且在传统口味上进行创新，多种色调，多种口味上对这一次的创新，真正开创了人间美味，膳学派鸡叉骨，一种不可忘却的人间美味，真正值得一试。

膳学派油炸鸡锁骨：采用优质鸡锁骨为原料，再经分割.腌制.挂浆.炸制而成。将冷冻的鸡锁骨解冻，沿着脆骨端用刀切成两半。将切好的鸡锁骨清洗，称重，按比例放入食全食美专用腌料，搅拌均匀。再根据比例加入挂粉。清水搅拌均匀，将油烧至130-150度，将事先腌制好的鸡锁骨制品放入油锅炸制4-5分钟

捞出即可，产品特点：色泽光鲜.气味浓香诱人。炸鸡叉骨、炸鸡架、炸鸡腿、炸鸡块是近2年非常流行的买一斤送半斤的流行小吃，色泽金黄，味道鲜香，是街头小吃非常亮丽的一道特色小吃。

膳学派油炸鸡叉骨培训，学习油炸炸鸡技术的学员是很多的，因为油炸鸡叉骨生意不需要太大的场地，并且利润高，深受创业者喜欢。油炸鸡叉骨，经营的时候，一般12块钱，买一斤送半斤，这个是鸡叉骨经营的方式，鸡叉骨由于实惠好吃，并且卖的人利润高，能够赚到不少的钱，鸡肉的质的细嫩，滋味鲜美，蛋白质的含量颇多，在肉之中，可以说是蛋白质较高的肉类之一，是属于高蛋白低脂肪的食品。同时也由于鸡比其他肉类的维生素A含量多，其维生素A的含量高。

油炸鸡叉骨，油炸鸡块，油炸鸡柳等，鸡身上是从脚到腿的部位的肉都可以用到。

大脸鸡排巧具有独特的焦香味和浓郁的料香味,食后回味无穷口齿留香百吃不厌欲去不能,吃了还想吃。鸡排因为其特殊食用型态及多变化的口感，突破了以往肉食小吃的局限，所以炸鸡排已非单纯的肉食炸物，而在小吃界被赋与新的，后来更因为食用时颇具机动性及饱足感，迅速攻占大街小巷与各大夜市，成为台湾较普遍的小吃之一。

炸鸡排是一个只需要几千元的创业的项目，一个简易操作，低门槛，仅仅一个售卖窗口就可以了。炸鸡排肉质鲜美，高蛋白、低脂肪的理想肉质，造就出其外皮酥脆，肉质鲜嫩多汁，口味独特堪称一绝。炸鸡排项目优势：

- 1.档口经营锁住顾客，生意源源不断。
- 2.可以外卖配送，增加客源。
- 3.适应快，适合各个年龄段的人群，营养搭配健康。
- 4.不需要厨师，没有油烟，1-2人轻松搞定5.出餐快，3分钟就可以出餐，不用让顾客等的太久。

炸鸡排还有有很多种口味，非常受年轻人的喜爱，仅需千元就能把炸鸡排的核心技术掌握，想学习的随时和我们联系，青岛市膳学派小吃培训学校期待您的光临！

青岛市膳学派小吃培训学校有美食专家专业以本人独到的见地，开发和引进并举，不时的创新，不时的尝试，不时的学习，为广阔想创业者提供优质的投资项目小吃改动命运，创业成就人生”。产品有炸牛排炸鸡腿炸鸡熘炸麻球炸南瓜饼炸油饼汉堡包，脆牛排，鸡，无骨香鸡柳炸鸡翅，酥香鸡骨串，油炸水

果，香辣肉串，油炸鱼排，油炸鸡心，菌类，蔬菜类等一二十种串等，样样都是鲜香宜人，香入鼻腔，鲜至肺腑百吃不厌，越吃越想吃。让你不再为经营的单一而苦恼，让你不再为季节的变换而害怕，让你不再为四处寻找新技术而操心碰壁，它让你的经营更加生活更加愉快，让你的创业更加人生更加辉煌。欢迎您加入青岛市膳学派培训！