

脆皮手撕鸡做法培训 正宗脆皮手撕鸡培训

产品名称	脆皮手撕鸡做法培训 正宗脆皮手撕鸡培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

脆皮手撕鸡做法培训 正宗脆皮手撕鸡培训

手撕鸡培训项目介绍：

手撕鸡是一道中国的地方传统名菜，属于川式凉菜。一般选用三黄鸡为原料，其中，外皮金黄可谓手撕鸡的卖点之一，在金黄的鸡皮上，晶莹而散发甘香，肉质细腻，油脂适中，鲜美多汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，直至骨髓，较之于一般的鸡肉美食，手撕鸡较为干爽，性质比较温和，适宜不同人群食用。

在培训中着重学员的实际操作，我们让学员自己亲手操作，能够确保学员足够的操作机会，保证让您掌握正宗的手撕烤鸭技术。从选材的调配亲自动手，提供配方学员自己配置配料，做出满意的产品，产品的烤制过程和学习过程都是有师傅全程陪同，认真讲解，知道完全学会为止。不存在技术死角问题，我们将技术毫无保留的传授给您。

酸、辣、鲜、香、略微的麻，口感清甜，增进食欲，非常开胃下饭。

三、手撕鸡培训内容：

- 1.食材的选择；
- 2.食材的清洗及初步加工；
- 3.食材的主料及辅料制作；
- 4.核心技术配方的讲解；
- 5.秘制酱料的制作和烤制技术讲解；

6.成品制作；

7.专家讲解开店流程及经营管理。

四、手撕鸡培训方式：

按照手撕鸡的配方，老师手把手实操教学，学员亲自动手操作，一直要到学员能完全独自操作手撕鸡的这些调料制作的方法与要点为止。