油炸鸡锁骨培训油炸鸭锁骨培训

产品名称	油炸鸡锁骨培训 油炸鸭锁骨培训
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

油炸鸡锁骨培训 油炸鸭锁骨培训

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。

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。

- (1)将冷冻的鸡锁骨解冻,沿着脆骨端用刀切成两半。
- (2)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。(3)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。

培训内容:

1食材的预处理的过程和方法,小料粉的调制方法,手法和制作过程的控制,鸡锁骨整个炸制过程及油温 火候的控制:

- 2.学员在老师指导下反复操作练习;
- 1.学员掌握全部的油炸鸡锁骨的操作流程、配方步骤;
- 2.师傅详细答疑学员在操作过程中遇到的各种问题,并使得学员掌握全套技术。

现在时代在改变,人们的需求也跟着改变,然而一直不变的是大家对美食的追捧和喜爱。做餐饮小吃生 意投资比较小赚钱快,只要一个摊位,一到两个人员就能轻松开启致富成功路。小吃行业可谓是经久不 衰的一个行业,尤其是在以美食著称的中国,不论是走到哪一个城市,不论经济发展水平

我们以独特的创意,专业的水准,负责的操守,来赢得学员对我们的信赖。