

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。