

淄博有炸鸡架技术培训吗？多久学会

产品名称	淄博有炸鸡架技术培训吗？多久学会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

炸鸡架产品核心配方无保留传授，短时间就能学会批量制作可口美味的炸鸡架系列产品。炸鸡架腿开店成本低利润高，到膳学派学技术不走弯路，技术简单好学，几天上手，潮流美食，客人多回本快。炸鸡架店址灵活，人多就有市场，全国乡镇以上地区都能干，根据各地情况搭配产品线。炸鸡架标准化操作，几十秒出餐，无需厨艺基础，快速掌握。炸鸡架腿产品价格亲民，定位准确，多种口味，满足全城吃货，全程保障盈利。商业街、社区里、超市内、学校旁.....处处是开店的好地方!我们以诚对待每一位前来学习的朋友!

炸鸡架制作上采用传统的清宫秘技与现代加工工艺相结合而成，选用白皮仔公鸡，肉质细嫩爽口，采精制酱油等二十多种调料，制成味碟。使成品麻、辣、甜、咸、鲜、香兼备，肉质鲜嫩爽口，风味独特;炸鸡架时十里飘香，口感外酥里嫩，色泽金黄，肥美鲜嫩，满街飘香，闻着香、吃着更香，令人垂涎的香气飞入寻常百姓家中，精选数十种素材与香味料泡制而成。

炸鸡架是一道美味的菜肴。油炸小吃是比较小的投资项目，所以要先学好技术，学好的油炸小吃如何制作，酱料如何制作等技术。膳学派油炸小吃培训中心，不仅可以学到专业各种油炸类小吃技术，还可以免费传授开店店铺的运营知识。短期的培训手把手的教学，让你轻松短期学好油炸小吃技术，毕业后确保能够稳定的开店运营。

膳学派炸鸡架培训内容：

- 1.炸鸡架所用原料认识及性能学习;
- 2.炸鸡架处理、腌料配比、腌制技术学习，所用原料制作;
- 3.炸鸡架的全部工序配方及实际动手操作;
- 4.炸鸡架各种产品制作流程及技巧;

膳学派实际操作内容

- 1、鸡架腌制方法。
- 2、炸鸡架所需酱料的做法。
- 3、各种调味粉的配方。
- 4、炸鸡架、炸鸡架腿、炸鸡架翅、无骨鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。
- 5、复习制作技术，独立完成产品的制作;反复实践操作,熟练操作流程。
- 6、炸鸡架粉等原料的保养及机器设备的维护。