

# 淄博正宗炸鸡汉堡技术学习

产品名称	淄博正宗炸鸡汉堡技术学习
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

炸鸡汉堡技术威海哪里学

膳学派炸鸡汉堡推出的新组合营养配方，采用西式快餐的技术工艺和中国人的现代口味搭配而成,炸鸡汉堡特点是外层呈金黄色，完整紧贴不脱落且鳞片美观、香脆，鸡肉汁多肉嫩，鲜香嫩滑。营养美味是我们的核心，快捷方便是我们的主题，全力打造属于中国人自己的西式快餐是我们的目标。

学员来膳学派报名后，我们即可会将该项目的全套技术配方资料，都毫不保留的教给学员，绝不控制任何配方和原料。然后即刻安排教学培训：1：首先会教学员处理和腌制各种肉类，比如：鸡腿、鸡肉粒、鸡翅、鸡块、鱿鱼等。2：然后会教学员处理和切制各种蔬菜类，比如：辣椒、四季豆、韭菜、生菜等。3：下一步就是教学员制作汉堡了，汉堡的学习内容会教大家如何和面、成型、发酵、烘烤等一系列知识。4：接着就是学习各种肉类和蔬菜类的菜品如何油炸，以及油炸时的油温如何控制、炸制时间要多久等专业知识。5：下一步就是学习沙拉酱的制作，我们会教大家亲手制作沙拉酱，这个沙拉酱比外面购买的口味更好哦。6：然后就是学习汉堡切割技术，以及汉堡如何搭配各类菜品等知识。7：较后学习如何调配奶茶以及果汁。师傅会重点讲解奶茶和果汁的调制比例和经营等技巧知识。8：学习过程中，师傅会教学员如何在市面上购买到炸鸡汉堡相关的各类原材料及制作设备，让每位学员都能轻松开店经营。

我们的承诺：我们的承诺就是实实在在做事，把膳学派小吃发扬光大，走遍全国各地。炸鸡汉堡满足消费者的需求，同时也给就业者创造一份不少收入的事业。我们保证每个学员都能学到核心的炸鸡汉堡技术，自己可以独立操作。先考察确认放心后再签约，您若选择和我们合作是我们的荣幸，我们会全力以赴为您服务。您开店的时候有任何疑问随时致电告诉我们，我们会积极帮助您解决疑难问题。

青岛市膳学派特色小吃培训学校就是您较好的选择，整个培训过程都是由专业师傅全程和学员们一起实际操作，不会的东西马上提出来问老师，师傅马上亲手指点，包教包会，保证教会为止。青岛市膳学派丰富的培训经验，拥有国内品种较齐全、较具特色、产品口味丰富、适合各地的特色小吃项目，学校特别注重培养见效快、投入少、易学易懂又好操作的小吃创业项目，学校多年来奖项不断一定会满足您不

同的学习需求，老话说得好，一门好手艺养活几代人，这不是忽悠人的，确确实实自己多学一些手艺，走到哪里都是有机的，不管您是自己创业还是让人雇请都是一样的受欢迎。

膳学派郑重承诺：

现场实地培训，名师手把手教，学员亲自动手做，以学员亲自动手做为主，什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。

近些年,人们随着生活水平的不断提高,越来越关注自身身体健康,对于食材选择、食物加工制作上的要求也越来越高。鸡叉骨是鸡身连接翅膀的部位,因其骨头不硬肉质嫩,且鸡骨所含主要营养成分为水分、蛋白质、脂肪和矿物质,同时含有人体必需的多种微量元素,钙磷的比例适中,特别利于人体吸收。