

临沂炸鸡叉骨技术培训班，一对一

产品名称	临沂炸鸡叉骨技术培训班，一对一
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

菏泽哪里有炸鸡叉骨培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

鸡叉骨又名鸡锁骨、连心脆、三叉骨，是目前新兴起的一种特色小吃，是老师在培训大脸鸡排中突然来灵感，后来又经过多次试验，配制出美味的鸡叉骨。鸡叉骨的选择，鸡叉骨前期的清洗处理、鸡叉骨的腌制技术，裹粉裹面糊的技术，炸制技术，秘制酱料的配方及制作技术，外撒粉的制作，全套技术无保留培训，真材实料学习，名师手把手教学，学期不限，学会为止，免费后期咨询，免费技术升级指导。自己动手操作练习旁边指导，一对一讲解。两个人可以同时学习只收取一个人的费用。学习时间不学会为止。

很快鸡叉骨就被市场接受了，其独特的香味和口感，飘香十里，外焦里嫩，咬一口，让人回味无穷，人们喜欢鸡叉骨的原因不仅是因为好吃，还因为其丰富的营养价值，有利于身体健康。青岛膳学派小吃培训中心郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；学不会不收费；后期指导，欢迎广大学员前来我校培训现场参观学习，包教包会，包吃包住，收费。

膳学派所有技术核心配料配方不保留，学会以后，不受学校的控制，老师手把手的教课，膳学派小吃培训学校是您“正确”的选择。膳学派学员可以不限时的一直到学会为止，有问题随时可以咨询我们，凡是咱们这边培训出去的学员我们都会定期跟踪指导。

油炸类、炸鸡类等想要好吃，必须注意以下几个要点：

一：肉类的腌制，肉类腌制如果不到位，则油炸后肉类的口味不入味，并且吃在嘴里偏淡。

二：肉类的裹粉，如果肉类裹粉过厚，则吃在嘴里没有肉的香味，直接影响顾客感觉，并且裹粉分为很多种，面包糠了、专用的裹粉、面汁、植物淀粉等不同的裹粉材料，不同的裹粉材料出来的样子、形状、颜色都不一样。

三：油温的控制，如果油炸的油温过高，则油炸后的肉类偏硬，没有了肉类松软焦脆的口感，如果油温过低，那么肉类偏软、不酥脆。以上三点都直接影响生意的好坏。

膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功经营。我们拥有美食培训项目：特色小吃系列、早餐系列、烧烤系列、油炸系列、砂锅系列、面点系列、冷饮系列等十几个系列上百个获奖名吃，随到随学，吃住免费，学满意为止。膳学派小吃培训学校是河南省内规模较大的餐饮小吃技术培训中心。拥有一支极具专业的技术研发团队，并配备了一支精良敬业的售后服务团队，凭借精湛的烹饪技术和正宗的滋味与口感，多年来，在美食消费群体中收获了良好的口碑，在业内赢得了广泛的认同。