

# 山东曲阜鸡叉骨技术教学，专业化培训

产品名称	山东曲阜鸡叉骨技术教学，专业化培训
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

### 山东曲阜鸡叉骨技术教学，专业化培训002

油炸叉骨培训 肯德基炸鸡风味培训 怪味鸡培训 我校采取手把手教学，学员亲自动手操作，把全部配方教给创业者，让创业者学到真东西，直接从当地采购原料，降低成本，提高利润。即使你不认字，即使你没下过厨房，也能够保证在较短的时间里教会你。吃住免费，让学员无后顾之忧，学的安心、学的踏实！欢迎广大学员来膳学派学习技术。

膳学派油炸鸡叉骨、炸鸡类培训课程：

- 1、炸鸡原料认识及配方腌制运用；
- 2、炸鸡粉、面包糠、腌料等原料认识；炸炉设备认识和使用方法。
- 3、鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳等所有产品腌制方法。
- 4、各种味型的做法。
- 5、各种调味粉、酱料的配方。
- 6、炸鸡腿、炸鸡翅、无骨鸡柳等所有炸鸡系列整个操作工艺流程。
- 7、全程学员亲手操作，下料，配比。
- 8、反复练习制作技术，独立完成产品的制作；实践操作,熟练操作流程。
- 9、鸡粉等原料的保养及机器设备的维护。

## 10、店面经营的选址原则、装修布局风格。

推荐膳学派特色小吃培训学校，我校倡导学员先品尝，满意后再教学费，提供样板店标准化教学，学习炸鸡汉堡技术由专业西式快餐于大师亲手教学，从食材选购、加工、腌制、煎炸、搭配、二次调味到成品，千锤百炼、不限时包教包会！

膳学派特色炸鸡制作工艺标准化，配以秘制调料，制作简便，自己的生意自己做主，也可培养雇员操作。膳学派风味炸鸡根据现代人群口味和健康要求，增添了更多的名贵养生材料，再经科学调配而成，以达到较有特色的味觉刺激。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。

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。鸡叉骨肉质细嫩,滋味鲜美,蛋白质的含量颇多,在肉之中,可以说是蛋白质较高的肉类之一,是属于高蛋白低脂肪的食品。钾硫酸、氨基酸的含量颇多,因此可弥补牛及猪肉的不足。同时也由于怪味鸡比其他肉类的维生素A含量多,其维生素A的含量高。

如何腌炸鸡叉骨的腌料这很重要,还有更重要的0事炸鸡叉骨配料怎么配比!这是摆到人民面前的大事!

炸鸡叉骨配料怎么配比,鸡叉骨腌制怎么腌鸡肉?----炸鸡叉骨配料怎么配比,鸡叉骨腌料如何腌制,肯

德基风味炸鸡

膳学派独特炸鸡的知名度完全依赖其核心配料,以及极其独特的制作工艺出锅后色泽金黄、诱人食欲,

闻之香气扑鼻、垂涎欲滴，品之外酥里嫩、香辣可口，食后绕舌三日、回味无穷。口味好才是zui关键！

口味好是你赚钱的保证，口味好是我们在市场火爆的法宝。看似一样，其实口味大不一样！欢迎来人参

观、品尝！满意后再报名学习。真正肯德基风味。学炸鸡到膳学派餐饮培训学校，一步到位！！

膳学派炸鸡叉骨培训内容：

1 炸鸡汉堡等发展史。

2 炸鸡粉、面包糠、腌粉等原料认识；炸炉、恒温箱等设备认识和使用方法。

3 鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳等腌制方法。

4 炸鸡腿、炸鸡翅、炸鸡块、无骨鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。

5 各种汉堡、热狗的制作方法及其工艺流程。

6 各种调料的识别及采购信息；

## 7 店面经营的选址原则、装修布局风格及经营管理技巧。

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。怪味鸡块是从脚到腿的部位，及一带的肉，其肉质颇，连皮一起摄取时，脂肪的含量较多，也是在整只鸡中铁含量多的一部分怪味鸡块是四川和重庆地区常见的凉菜食品，味道又麻又辣又甜还带点酸味，吃时百味交陈，故有“怪味”之称。

炸鸡锁骨技术标准、操作简便：标准的制作工艺，配合秘制调料，制作简便，无需高薪请大厨，自己的生意自己做主，也可培养雇员操作，老板掌握核心调料，轻轻松松做老板！炸鸡锁骨可店面经营也可以流动经营。选址灵活、轻松经营：店址选择灵活，不需要承担高额的房租费用，商业街、社区里、超市内、学校旁.....处处是开店的好地方！

郑重承诺，口碑好技术正宗，现场实践操作，包吃住，不限时间，随到随学，欢迎您来实地考察学习（两个人学习，只收一个人的学费）

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。能够赚到不少的钱，鸡肉的质的细嫩，滋味鲜美，蛋白质的含量颇多，在肉之中，可以说是蛋白质较高的肉类之一，是属于高蛋白低脂肪的食品。全套技术无保留培训，同时也由于鸡比其他肉类的维生素A含量多，

其维生素A的含量高。