

专业培训烤鸡架、鸡叉骨，包食宿

产品名称	专业培训烤鸡架、鸡叉骨，包食宿
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

青岛膳学派餐饮管理有限公司专业培训烤鸡架、鸡叉骨

鸡锁骨俗称鸡叉骨，在鸡脖子和鸡胸相接的位置。经过改刀、腌制、油炸过后的鸡锁骨为美味，色泽金黄，外酥里嫩，非常可口，适合大众人群，油炸鸡锁骨是中国南方地区一种普遍的小吃。

油炸鸡叉骨，经营的时候一般12块钱一斤，买一斤送半斤，这个是鸡叉骨经营的方式，鸡叉骨由于实惠好吃，并且卖的人利润高，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。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。油炸鸡柳，油炸鸡叉骨，油炸鸡块，油炸鸡翅，油炸鸡腿等，鸡身上是从脚到腿的部位的肉都可以用到。

鸡叉骨培训内容：

- 1、鸡叉骨的选择，鸡叉骨前期的清洗处理。
- 2、鸡叉骨的腌制技术，裹粉裹面糊的技术。
- 3、炸制技术，秘制酱料的配方及制作技术，外撒粉的制作。