

威海可以培训炸鸡汉堡技术

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 威海可以培训炸鸡汉堡技术 |
| 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

威海可以培训炸鸡汉堡技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

汉堡包是比较有营养的，面包补充碳水化合物，肉补充蛋白质和能量，生菜补充维生素和菜特有的营养成分，千岛酱(番茄酱、甜酱或瓜果酱和其他酱类)补充糖分，而且很方便，是受忙碌者喜爱的。炸鸡汉堡就是汉堡包里面加上不同口味的炸鸡块、生菜、沙拉酱、培根等。简称为汉堡，因为通常汉堡里面加的都是炸过的鸡块所以也可以叫炸鸡汉堡。炸鸡汉堡培训哪里有，成都炸鸡汉堡培训学校，就选成都蜀味缘。

经济的发展，人们生活节奏不断加快，生活质量不断提高，使中国快餐业的需求呈几何级增长。餐饮业是永不饱和的市场，规模空前巨大，中国人每年在外就餐要吃掉数千亿元!经济专家指出，快餐业是未来中国市场比较有发展前途的十大行业之一。

美式炸鸡汉堡类快餐,简洁、卫生的消费环境,富有文化品位的用餐氛围,标准化程序化的食品制作,以及快捷的配餐速度比较符合时代的要求.投资成本费用小、易操作，快餐种类系列多，口味醇香，营养搭配科学讲究。它的到来就像一枚引爆的财富核弹，强烈震撼中国餐饮业万亿市场，必将掀起新一轮投资美式快餐的狂风巨浪!

授课品类

炸鸡系列：香辣鸡腿,香辣鸡翅,麻辣鸡翅,无骨鸡柳,劲爆鸡米花等...

汉堡系列：鸡腿汉堡,牛肉汉堡,猪肉汉堡,火腿汉堡,吉士汉堡,千岛热狗等...

西式炸点：薯条,香辣肉串,骨肉相连等...

授课流程

1：汉堡制作

第一步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、酵母、盐、改良剂、鸡蛋、黄油等食材制作汉堡。这里重点学习汉堡的制作方法、烤制时间、火候控制、切割等知识。

2：肉类腌制

第二步，主要系统学习鸡块、鸡腿、鸡翅、鱿鱼等食材的处理方法以及腌制工艺。这里重点学习掌握切割手法、腌制配方、腌制时间、储存方法等知识。

3：油炸食物

第三步，主要系统学习如何将腌制好的肉类食品油炸出成品。这里重点学习掌握各类食物的油炸时间、手法、火候控制等知识。

4：茶饮制作

第四步，主要系统学习如何使用绿茶叶、清水、糖浆、冰块、柠檬、金桔等食材制作柠檬绿茶和金桔柠檬茶两款时尚饮品。