

重庆串串香培训

产品名称	重庆串串香培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

餐饮消费对消费晋级的贡献进一步凸显。虽然在居民消费结构中,饮食类消费占比出现继续下降趋势,但饮食类消费比重依然是所有消费中较大的,2019年居民饮食类消费开销达到6084元,同比增长8.0%，比上年进步3.2个百分点。因此饮食类消费的晋级对全体消费晋级具有重要作用。

串串香，起源于四川成都，不仅是四川地区的特色传统小吃之一，也是草根美食众化的体现，串串香实际上是火锅的另一种形式，所以人们又往往称其为小火锅。“串串香”名字的由来是因为这是一种以竹签串上各种菜，将其放进滚烫的火锅中涮着吃的小吃。串串香以其独特的魅力和鲜明的特色遍布于全国众多城市。可以说只要有人的地方就有串串香的存在，甚至在一定程度上，串串香已成为四川味道的代表之一。

成都的串串香较早出现在二十世纪八十年代中期。那时重庆火锅刚进入成都餐饮商场不久，一些乡镇失业人员为了生计，就在一些热闹的场所如商场、影剧院、录像厅等附近摆摊运营“串串香”。以竹签串豆干、兔腰，在卤锅中烫熟，蘸上麻辣调料，“好吃嘴”们边走边吃，逍遥自在。风味浓郁、菜品丰厚、服务优质，价廉消费而深受大众青睐，门客川流不息。串串香的吃法不同于中餐菜，不是将已烹调好的菜肴端到桌子上就可以吃;而是把一些半成品菜品端到桌上，由门客自己亲手操作(烹饪)，自烫自食;菜品的烫(煮)食火候，就把握在门客的手中。

曾食坊火锅串串实操训练：

- 1、串串香火锅底料的辨认和配方。
- 2、串串香火锅香料的辨认和配方。
- 3、串串香火锅糍粑辣椒的制造办法。
- 4、串串香火锅底料的炒制办法。
- 5、串串香火锅老油的处理办法。

- 6、串串香火锅味型的分配办法。
- 7、串串香火锅秘制味碟技巧。
- 8、熬制过程中的常见问题和处理技巧。
- 9、串串香火锅的勾兑办法和技巧。

串串香火锅技能训练校园哪里好?曾食坊训练教授学员怎么制造，怎么熬制，怎么制造，时刻，火候，等等要想学到一个真实的技能，就要有实际操作，没有学不到的技能，想做起来一个好吃的串串香来火候是较重要的，熬制一锅串串香料，是没有几个小时是做不出来一个好的串串香的，还有熬制串串香，香料的，先，后，也是很重要的，成都串串香训练能做出一个不用任何，香精，色素，任何添加剂，有香有好吃，才是真正的技能，人食为天。