

# 许昌串串香火锅培训

产品名称	许昌串串香火锅培训
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

餐饮业作为生活服务市场的主力军，光芒永远不会被掩盖，只要人还要吃饭，那么餐饮业就是一棵长青树。因为经济无论如何，人总是要吃饭的。做餐饮，一定程度上就是保证了我们能找到客户的刚需。餐饮行业是接纳度较高的行业，万元即可起航，百万不等，如果你有钱，你可以开个豪华餐厅。

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市场不久，一些城镇待业人员为了生计，就在一些热闹的场所如商场、影剧院、录像厅等附近摆摊经营“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、菜品丰富、服务优质，价廉消费而深受大众青睐，食客络绎不绝。

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，由食客自己亲手操作(烹饪)，自烫自食;菜品的烫(煮)食火候，就掌握在食客的手中。

曾食坊火锅串串实操培训：

- 1、串串香火锅底料的识别和配方。
- 2、串串香火锅香料的识别和配方。
- 3、串串香火锅糍粑辣椒的制作方法。
- 4、串串香火锅底料的炒制方法。
- 5、串串香火锅老油的处理方法。
- 6、串串香火锅味型的调配方法。
- 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、串串香火锅的勾兑方法和技巧。

曾食坊培训教授学员怎么配制，怎么熬制，怎么制作，时间，火候，等等要想学到一个真正的技术，就要有实际操作，没有学不到的技术，想做出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，成都串串香培训能做出一个不用任何，香精，色素，任何添加剂，有香有好吃，才是真正的技术，人食为天。