

中山学红油冷锅串串香比例配方易学就会

产品名称	中山学红油冷锅串串香比例配方易学就会
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:冷锅串串香 教学:实体店教学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

中山学红油冷锅串串香比例配方易学就会，身为地道的四川人，爱吃辣，常以辣交友这一点也不夸张。说说四川人，他们对各类食材放汤里熬煮的烹饪方式很认可，慢慢地就滋生出“火锅”、“串串香”、“冒菜”、“关东煮”、“麻辣烫”等等，都很受食客欢迎。串串香，是火锅的另一种形式类似“麻辣烫”，所以人们往往又称它为“小火锅”，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，深受大家喜爱。

冷锅串串就是热汤加由竹签串好的食材和肉类，放锅里煮熟就可以吃，那可以沾点油碟醋碟，味道是超好吃的；所以串串香和冷锅串串源自一脉，一种是半成品串串自己煮熟，第二种是厨师煮好串串放上调味汤汁端上来给我们吃，你可以根据自己喜爱的口味去添加新鲜的食材；中山学红油冷锅串串香比例配方易学就会，找食为先小吃创业，十三年老品牌，众多学员共同选择，食为先教学的串串香口味多种，包括红油麻辣串串香、鸡汁泡椒串串香、鸡汁藤椒串串香、现场实操教学，包教包会学会为止，0基础教学毫无压力。

接下来跟食为先小编一起来学串串香制作步骤方法：

1、炒制底料

准备配料：牛油、菜籽油、干辣椒、冰糖、花椒、姜、小葱、洋葱、香料、豆瓣酱等。开始炒制：先将菜籽油烧至冒烟关火，放入牛油，用小葱、姜、洋葱熬制，先去掉腥味，然后加入豆瓣酱和冰糖，用小火不停的翻炒。大概10分钟后，放入辣椒和花椒，炒制三分钟，后加入香料，再炒3分钟关火。

2、熬制高汤

高汤的熬制就如正常的骨汤一样，先将大骨、牛骨等下锅，用热水焯一遍，捞出之后洗净，在高压锅内加水以及骨头，并放入姜片等，半个小时后，奶白香浓的高汤便制作成功。

3、菜品穿签

串串香之所以是串串香不是火锅，就是因为有竹签的存在，所以你需要把要涮的菜品用竹签穿好。蔬菜、菌菇之类的可以直接穿好，但是肉类则需要提前腌制，可以用鸡蛋清、辣椒粉、花椒粉、盐、豌豆粉等等腌制，这样的口感更佳。

中山学红油冷锅串串香比例配方易学就会，当你正想创业，而不知选择何种行业时，食为先小吃餐饮实训创业现为你指引一条捷径不会让你走弯路，从而让你摆脱贫困，迅速致富。食为先小吃餐饮机构开设300多种餐饮热门小吃技术，适合在全国经营，既可开店，也可摆摊经营，灵活性强，小本创业，就可以实现创业当老板的梦想。

我们中心推出的小吃项目，是创业热门，市场大，投入小，回报快，无风险，让你当月创业，当月营利，次月收回成本。深受中小创业者的欢迎。