

江西特色美食砂锅串串培训 南昌砂锅串串技能学习

产品名称	江西特色美食砂锅串串培训 南昌砂锅串串技能学习
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

江西特色美食砂锅串串培训 南昌砂锅串串技能学习

砂锅串串香又叫热锅串串香，是四川地区汉族传统小吃之一，它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。砂锅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，砂锅串串香已成为四川味道的代表，四川特色小吃之一。而砂锅串串香简言之即为将串串香放入砂锅里面涮着吃。

培训内容

- 1、串串香需要的各种香料，花椒，辣椒的识别和选用。
- 2、串串香的底料的配方和老油的制作以及保管（清油锅底，牛油锅底，混合油性锅底均要教学，均可搭配鸳鸯锅）。
- 3、串串香的菜品的选购，加工以及保管（各种菜品的腌制，发制，处理各种方式方法）。
- 4、串串香各类菜品腌粉的配方教学（特色牛肉串，仔姜牛肉，泡椒牛肉等特色牛肉，特色小菌肝，九秒毛肚等特色菜品均要进行教学）。
- 5、串串香菜品的码味以及保管。
- 6、串串香菜品的装盘及串签（同时会对串签技巧以及成本核算进行教学）。
- 7、串串香高汤的制作以及使用方法到后期的保管。
- 8、串串香底锅的配制（不同的口径锅底不同的配比方法）。

味碟的调制：包含（香油型；清油型；熟清油型；原汤碟，干碟。）

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

红星鹏飞小吃培训学校以市场大，投资小、门槛低、见效快等独特优势，自衍生至今，一直占据着个人创业榜首位。又因为其时尚引力、繁多口味、独特口感、健康特色等特征，不仅注定其将继续稳定快速的发展态势；更奠定了其引领饮料行业消费主流的地位，其市场发展潜力之巨大，利润空间之巨大是空前绝后的。红星鹏飞小吃培训学校，学正宗技术助您轻松创业！