

湖南湘西小串技术学习

产品名称	湖南湘西小串技术学习
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

小吃行业经久不衰，品类多样，较近食创秘制烤肠这个小吃项目在市场上火爆非凡，吸引了众多吃货与创业者的目光。秘制烤肠一上市就赢得了男女老少的喜欢，抢占了南北市场商机，更有90后小伙街边副业摆摊就能年赚数十万！

湘西小串是在传统烧烤的基础上诞生的一种新型烧烤模式，一口一串一杯酒，夏季爆爽。小小薄薄的串儿，烤得金黄焦脆，嚼起来，一股油香，充斥着真个口腔，味觉是温暖的，微辣的，回味中则是孜然的香气。

湘西小串其实也是烧烤的一种，只不过湘西小串主要是烤小串子一类的食物，味道和烧烤还是有一些不同的。湘西小串在口感上主要是麻、辣、香、脆、嫩，师傅会根据客人的需求来增减花椒量，十分贴心。

传授品种

学习烤：牛油、牛肉、五花肉、鸭肾、鸭肠、鸭脚筋、螺丝肉、鸡胸肉等等

课程内容

1：红油制作

较好步，主要系统学习如何使用天然香料熬制湘西小串专用辣椒红油。

2：酱料制作

第二步，主要系统学习如何使用泡椒/盐/大蒜/生姜/味精/花椒油等食材制作湘西小串酱料。

3：原料处理

第三步，主要系统学习肉类食品、蔬菜食品如何清洗，以及加工切制等知识。

4：腌制原料

第四步，主要系统学习各种肉类食品腌制方法。这里重点学习肉类食品的去腥、增嫩等知识。

5：穿串子

第五步，主要系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。

6：烤制食物

第六步，主要系统学习如何使用木炭生火烤制各类食品。这里重点学习掌握火候、烤制时间、刷制酱料、烤制手法等知识。

做餐饮好位置你可以选择，好的服务你可以控制，好的环境你可以装修，但是一个好的味道，不去培训机构学习一番自己在家真的很难做出来。学餐饮技术还是要依靠正规的培训机构，比如长沙食为天餐饮培训机构，一家有着11年培训经验的小吃培训学校，让你学的安心更放心!