

湘西小串做法培训

产品名称	湘西小串做法培训
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

庆元小串是在传统式烤串的基本上问世的一种新式烧烤模式，一口一串一杯酒，夏天爆爽。小小的薄薄小串，烤得金黄色松脆，嚼起来，一股油香，弥漫着整个口腔内部，味蕾是温暖的，中辣的，回味无穷中则是孜然粉的香味。

庆元小串实际上也是烤串的一种，只不过是庆元小串主要是烤小串子一类的食材，味儿和烤串还是有一些不一样的。庆元小串在口味上主要是麻、辣、香、脆、嫩，老师傅会依据顾客的要求来调整麻椒量，十分暖心。

长沙市曾食坊教给种类

学习培训烤：黄奶油、牛羊肉、五花肉、鸭肾、毛肚、鸭脚筋、螺丝肉、鸡脯肉这些

曾食坊教学内容

1：辣椒油制做

不错步，关键系统学习怎么使用食用香料熬料庆元小串专用型辣椒红油。

2：酱汁制做

第二步，关键系统学习怎么使用野山椒/盐/蒜头/姜片/味素/麻椒油等食物制做庆元小串酱汁。

3：原材料解决

第三步，关键系统学习肉制品、蔬菜水果食品类如何清洗，及其生产加工净制等专业知识。

4：腌渍原材料

第四步，关键系统学习各种各样肉制品腌渍方式。这儿关键学习培训肉制品的除腥、增嫩等专业知识。

5：穿串子

第五步，关键系统学习各种菜肴的穿串方式及方法等专业知识。

6：烘烤食材

第六步，关键系统学习怎么使用木炭取火烘烤各种食品类。这儿关键学习培训把握熟度、烘烤时间、刷制酱汁、烘烤技巧等专业知识。

做餐馆好部位你能挑选，好的服务项目你能操纵，好的自然环境你能室内装修，可是一个好的味儿，没去培训学校学习培训一番自己在家确实难以做出去。学小吃技术還是要借助靠谱的培训学校，例如长沙市食之味餐饮管理培训组织，一家拥有十一年学习培训工作经验的百年的美食培训院校，使你学的舒心更安心!