

湘西小串教程学习

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 湘西小串教程学习 |
| 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

湘西烧烤以小串为主，味道上也大有不同，会放花椒和油辣子，口感上是麻、辣、香、脆、嫩！师傅会根据客人的需求来增减花椒量，十分贴心。小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油焦而不糊，嚼劲十足；牛肉趁热吃，鲜嫩肉汁饱满，黄喉入味脆而薄，咬上去更是咔咔脆响，食材保持着浓浓的土家风味，牛油是牛胸尖上的一点肥肉，较稀少，烤好后的牛油焦黄多油，细细嚼起来有劲儿；牛肉趁热吃，细嫩汁水饱满；黄喉薄而脆，十分爽口；掌中宝脆而入味，黄骨鱼外焦里嫩得叫。串串论手卖，品种不同，串的数量也不同。串绑好放冰柜，自己挑，非常时尚。

烧烤种类

肉类：兔肉、羊肉、牛肉、猪肉、鸡脯肉、鸡胗、鸭胗、鸭肠等

骨类：脆骨、羊排、牛排、鸭腿、鸡腿、鸡翅根、鸡翅尖、鸡爪等

水产类：扇贝、生蚝、带子、鱿鱼、鲫鱼、龙虾、河蟹、鲍鱼、海星等

熟食类：鸡蛋、火腿、热狗、鹌鹑蛋、年糕等

蔬菜类：辣椒、土豆、黄瓜、茄子、韭菜、玉米、香菇、金针菇等

二、湘西小串培训项目：

1. 荤类：烤鸭掌、烤鸡脚、烤鸭舌、烤鱿鱼须、烤牛筋、烤鸡胗、烤牛油、烤肉串、烤鸡翅、烤黄喉、烤牛肉、烤鱿鱼、烤鸡腿、烤香肠、烤脆骨、烤五花肉、烤黄骨鱼、烤小鲫鱼、烤基围虾等；

2. 素类：烤金针菇、烤土豆、烤豆角、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤青红椒、烤千叶豆腐、烤韭菜、烤黄瓜、烤四季豆等。

三、湘西小串培训项目内容：

1. 湘西烧烤原料与基本工具设备的认识；

2. 白肉与红肉的腌制技巧与刀工手法；

3. 素菜的处理方法及刀工手法；

4. 湘西烧烤的包装技巧与烧烤核心技术；

5. 食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方；

6. 各个品种系列的湘西烧烤做法讲解。

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费。打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入长沙尖点，轻松致富创业

曾食坊小吃培训学校，提供技术，经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者，还是没有经验没有人脉没有的人，只要你有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么曾食坊就可以帮助您，为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在名食园学技术，对于后期的经营上完全可以自由做主，我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你，你能当一个有实权的店主，这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势，拥有技术，才能有更好的收益。