

# 湖南小吃茶缸串串技术培训

产品名称	湖南小吃茶缸串串技术培训
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

### 湖南小吃茶缸串串技术培训

茶缸串串作为一种卖点十足的小吃，是特别吸引眼球的，就像他名字说的一样，他煮制的容器不像一般串串一样用一个大锅，而是用的茶缸煮制的，由于茶缸的特殊性，体积小、铁皮薄等特点，火候的掌握成了关键，一定要注意的，要比煮其他串串火候要小，具体掌握在什么程度，要经过老师的培训才能掌握，或者经过自己长时间经验的积累也可以，茶缸串串用料简单，土豆片、蘑菇、西蓝花、香肠、豆皮、青菜、海带、金针菇、鱼丸、虾丸、鱼豆腐、各种火锅材料都可。

茶缸串串培训内容：

- 1.串串原料的处理
- 2.串串汤汁的制作
- 3.配料调料的搭配
- 4.茶缸的选择
- 5.火候的掌控（茶缸与锅不同，火候是关键）
- 6.打包时的注意事项

培训时间：

老师一对一授课，随到随学，包教，学会为止，不限制学习时间，一般3-5天左右，视个人情况而定。