

# 串串香火锅配方做法培训

产品名称	串串香火锅配方做法培训
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

### 串串香火锅配方做法培训

串串香出现在二十世纪八十年代中期。那时重庆火锅刚进入餐饮市场不久，一些城镇待业人员为了生计，就在一些热闹的场所如商场、影剧院、录像厅等附近摆摊经营串串香。以竹签串豆干、兔腰，在卤锅中烫熟，蘸上麻辣调料，好吃嘴们边走边吃，逍遥自在。风味浓郁、菜品丰富、服务优质，价廉消费而深受大众青睐，食客络绎不绝。

### 串串培训内容

- 1、调料、香料、油料的选择和应用。
- 2、原材料的采购，及其降低原材料采购成本的方法和采购渠道。
- 3、底料的炒制方法及保管技术。
- 4、锅底油的配制及保管技术。
- 5、串串锅底、香拉油、油碟技术。
- 6、红油的提炼。
- 7、高汤的制作方法和保管。
- 8、菜品的加工技术和保管。
- 9、串串香肉类腌制及加工技术。

红星鹏飞小吃培训是一家从事餐饮小吃技术培训的学校,目前已经培训了几万名学员,开店成功率高,如果

您也想参加小吃培训,欢迎您与红星鹏飞联系！技术、制作标准化，无保留教学，系统化教学，详细配方，易学易懂、无需任何基础要求。