

鹰潭培训学做冷锅串串技术

产品名称	鹰潭培训学做冷锅串串技术
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

冷锅串串的菜品各种各样，素的有：藕片，土豆，海白菜，海带，青笋，贡菜，莴笋，豆腐，西兰花等常见素菜。荤的有：牛肉，郡肝，鸡爪，鸭掌，鸡肉，翅膀等荤菜，特色的有：脆皮肠，火腿肠，兔子..
.....

冷锅串串作为当前一种特色风味小吃，备受男女老少的喜爱。其经营灵活，味道又优势明显，价格优势明显，对比火锅便宜，比吃火锅更简便，更平易近人。

学冷锅串串技术培训，主要还是学熬汤、炒料、汤底、味碟等方面技术。

冷锅串串的麻、辣、鲜、甜、香都是怎么调味的，我们调味关键的步骤包括如下：

秘制红油麻辣回香：以四川天然小榨菜籽油为根，甄选重庆朝天椒、海南涮涮辣等上品辣椒，添加桂皮、八角、小茴香、良姜、陈皮等40道中药材，小火温炖，耗时10小时，精确调制。麻辣回香，是所有食材的佳伴侣。

上品高汤，浓香精华：优选老母鸡、鸽子、猪骨、瑶柱、白胡椒粒、桂圆肉、生姜等数十种材料，以纱布过滤，武火加热搅拌，文火慢炖轻煮，不断取出汤中浑浊物反复“吊汤”。汤色清澈汤味鲜香，滴滴精华。

精选腌料，香嫩入味：选优新疆孜然、琼海胡椒、干辣椒粉与秘制腌料充分混合，粉质细腻，腌制食材鲜香细嫩口感更佳，去腥入味、香辣爽口、卖相十足。