

冷锅串串香培训 长沙冷锅串串香培训机构

产品名称	冷锅串串香培训 长沙冷锅串串香培训机构
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

冷锅串串香培训 长沙冷锅串串香培训机构

冷锅串串源自川渝地区的特色风味小吃，它是由各种蔬菜、肉食切成不规则的形状，再用做好的竹签把这些菜品穿成一串一串，后把它放入特制配方的锅里加工煮熟即可食用。冷锅串串的麻辣程度不亚于重庆火锅，入口是火辣辣的，随之而来的就是辣椒的香气。豆干、小洋芋用冷串串的味汁浸泡来吃，可称神品。在重庆，冷串串还没有形成大的规模。所以被认为是钵钵鸡也就难免了。实际上很多冷串串是在凉面摊位上销售的。菜品烫熟之后晾凉，用竹签穿好，放到容器中等待客户光临。这些小摊位通常的做法就是味汁单做一盆，烫熟的串串单放，客人点了串串用刷子将红油味汁刷上就可以了。冷串串的独特味道就在于刀口辣椒的制作，每家都有自己的独门秘诀。

您若想学到冷锅串串技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到冷锅串串做法，掌握冷锅串串技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的冷锅串串培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到冷锅串串技术。长沙曾食坊是您的选择!

培训课程安排：

理论学习：

- 1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1、老师实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

内容：

1、冷锅串串底料的识别和配方。

2、冷锅串串底料的炒制。

3、冷锅串串的勾兑方法和技巧。

4、冷锅串串秘制味碟技巧。

5、特殊肉质品的加工处理。

6、菜品的切法与串法等。

承诺：随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！

长沙曾食坊培训的冷锅串串技术培训选料丰富，营养全面，新鲜肉类、禽类、水产品、时令蔬菜、干鲜菌果等均可入锅，一夹一涮，便可食用，食品营养成分不流失。在蜀味缘串串香技术培训这里不仅既能吃上鲜嫩可口的食品，又能喝上营养丰富的底汤，真正是更美味、更营养、更健康、更时尚。曾食坊是以麻辣串串技术为基础的，在传承古法熬制的基础之上，利用现代化的先进技术和设备，将串串的口味进行了再次升级。曾食坊不仅具有“麻辣鲜香”的特点，还充分保留了食材中的营养成分，既满足了当今消费者对美味的需求，又实现了消费者对健康营养的追求!