

茶缸串串技术培训 茶缸串串培训班

产品名称	茶缸串串技术培训 茶缸串串培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

茶缸串串技术培训 茶缸串串培训班

串串香的又一个变体，可是滋味有了必定的差异。油卤串串一般会有更多的佐料，把串好的食材放在油卤锅里边烫熟，再拌上油亮的汤汁，撒上豆豉、芹菜还有洋葱，拌出来的滋味愈加浓郁，让人不能自拔。

培训内容：

工具选购

较好步、主要讲解工具选购和使用，学员学会茶缸串串所使用的工具使用和采购。

食材采购

第二步、讲解食材选购渠道和搭配，学员学会食材选购和搭配技巧。

高汤制作

第三步、主要讲解高汤熬制，学员学会使用牛骨、鸡架、鸭架等材料熬制茶缸串串高汤。

口味调配

第四步、主要讲解各种口味底料炒制和制作，学员学会炒制6种口味底料。

上锅煮制

第五步、讲解做好底料的茶缸放置食材进行煮制，学员掌握食材的穿签和煮制时间。

注意事项

第六步、讲解安全事项，学员学会安全知识。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。