专业教茶缸串串的技术培训学校

产品名称	专业教茶缸串串的技术培训学校
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源茶缸串串是今年流行小吃，主要是因为他的口味多、独特，算的上是一门风味小吃，说起茶缸串串他的鼻祖应该是麻辣烫，经过餐饮界不断开发研究，推出了这款茶缸串串，茶缸串串以茶缸为容器，煮制各种美食，他比麻辣烫更受顾客欢迎，主要是口味多，那么这几种口味都包括什么呢？茶缸串串包含麻辣、藤椒、金汤、骨汤、番茄、泡椒。茶缸串串就目前2020年来是小吃，可以开店经营，也可以流动经营，6种口味的茶缸串串技术揽住更多顾客，想学茶缸串串，不知道哪里有茶缸串串培训学校？可以到食味源小吃培训参观考察，不限制学习时间，随到随学，配方配料都教

原材料采购

1、主要讲解茶缸串串培训中所需要的原材料，学员学会食材搭配和原材料采购

2、主要讲解如何穿串，学员跟随老师亲手实践穿串，避免自己盲目动手受伤。

3、讲解各种茶缸串串口味底料制作，学员亲手实践，按照老师传授的克数进行亲手配料并熬制高汤。

4、主要讲解六种口味制作，学员学会和掌握各种茶缸串串口味技术。

5、主要讲解菜品搭配煮制不破坏高汤，学员亲手实践菜品煮制要领。

6、再好吃的串没有麻汁酱也缺少灵魂，学员按照老师所教制作麻酱。

茶缸串串“ 茶缸串串 ”较早出现在二十世纪80年代中期的四川。较初的茶缸串串，锅底和菜都很简单，发展到现在几乎是无所不涮。在四川有名的茶缸串串有：乐山大众茶缸串串、签味王茶缸串串、徐*茶缸串串、余一手茶缸串串、袁记茶缸串串、六婆茶缸串串、川菜映像茶缸串串、巴适馆茶缸串串、玉林茶缸串串、厕所串串、手提茶缸串串这些茶缸串串中他们各有个的特色味道也各不相同。食味源小吃培训教做的茶缸串串香这是一种以竹签串上各种菜，将其放进滚烫的火锅中涮着吃的小吃。串串香以其独特的魅力和鲜明的特色遍布于众多城市。