

江西冷锅串串技术培训

产品名称	江西冷锅串串技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

江西冷锅串串技术培训

串冷锅串串发源四川。但是，在四川以外的很多地方都还没有冷锅串串店。冷锅串串香并不是字面意义上的冷菜，只是在烹制方式上与串串香不同。冷锅串串由顾客点好菜后交由后厨烫煮，烫煮后再呈现给顾客，顾客可以直接食用，省去了自己烫煮的步骤。因为是后厨烫煮的关系，所以一方面让了口味。另一方面也能让顾客食用起来更加简单、方便。所以，现在，冷锅串串香比火锅串串香更受欢迎。

串串香培训，很多想开店的朋友不知道如何选择。首先要学到正宗技术，就要在火锅流行的地方去寻找。四川是串串香培训流行的沃土，串串香店随处可见。口味也各有不同。长沙曾食坊串串香培训，深深扎根于四川串串香发展的沃土，不断从市民们对吃串串香的亲身体验。认真中结，不断实践，后来形成了自己的技术体系。我们对前来学习的学员提供专业的培训!

课程安排

- 1、讲解原材料的识别和选用
- 2、串串香油的炼制及保管
- 3、底料香料配方及炒制
- 4、菜品加工技术及存放
- 5、部分菜品的码味及存放
- 6、菜品的切法及穿串办法
- 7、高汤制作
- 8、低汤制作
- 9、特色香料红油配方及制作
- 10、冷锅锅底制作

长沙曾食坊冷锅串串技术培训，主要的是配方的问题，以及关键的技巧。为了让每位学员实实在在的掌握技术精髓，曾食坊餐饮将冷锅串串香技术的制作方法、核心配方及流程毫无保留的传授给学员，包括底料炒制、汤料熬制与兑锅的技术、菜品的加工，刀工以及穿串的技术、各种味碟的制作等。冷锅串串培训，大厨现场制作，一对一教学。学员零基础入学，经过短时间的培训和练习，也完全可以熟练操作，直到学会为止!