

# 学习串串香的配方 培训串串香技术排行

产品名称	学习串串香的配方 培训串串香技术排行
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

正规串串香培训学校串串香细细的竹签，总是一把抓着才过瘾。无论是牛肉海鲜，毛肚蔬菜，在滚烫的麻辣油锅里捞出来，都是同样的诱人，同样的香气扑鼻。串串香，起源于四川乐山，是四川地区特色传统小吃之一，也是草根美食较大众化的体现，它实际上是火锅的另一种形式，所以人们又往往称其为小火锅。

我校串串香大胆探索实践，综合了麻辣烫、串串香、火锅、涮烫等的优点与精华，采用香料药材和天然植物配方，再直接放入各种荤菜素菜，短短几分钟就能食用。去掉了火锅、麻辣烫、涮锅等食品中的口味单一、噪辣、油腻、上火等缺点，其特色是涮过的奇香四溢，滑嫩甘甜，柔软鲜香，清爽适口，油而不腻，爽口又爽心，越吃越想吃。凡是吃过的客人都说，那种味道颇似蚂蚁咬舌头，震颤全身，辣似魂儿出了身体，飘忽浓郁，鲜似天籁之音绕梁，三日不绝，特别是那种难以形容的香味，令人垂涎欲滴。

中华食味源串串香适合各地不同口味，不同年龄的人食用，香气扑鼻，回味悠长。突出特点是既可穿成串，几毛钱一串，按串收费，也可烫好后装成碗，三四元钱一碗，还可做成一份份的给客人自己涮，按份收费。可以和特色烧烤搭配经营，既烤又涮，尽享人间美味，大赚众人之财。串串香，操作灵活，店面要求小，投资少，快、消费人群老少皆宜，可以街边，档口设点，更大限度的方便你的客户购买消费，市场前景非常广。