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,总是一大把抓着才过瘾。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,鲜似天簌之音绕梁,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。