

# 湘西烤小串培训 学习烤小串技术

产品名称	湘西烤小串培训 学习烤小串技术
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

湘西烤小串培训 学习烤小串技术

2016年以前这种美食只能在凤凰古城附近苗寨区才能吃到，当时在凤凰古城的享受莫过于住着农家吊脚

楼客栈，躺在舒适的摇椅，看着沱江河灯，听着酒吧摇滚，吃的湘西烤小串。

随着湘西文化旅游的开放，2015年这一土著小食被发现商机，2016年湘西烤小串席卷全中国。

长沙曾食坊烤小串培训内容：

· 烤牛油 烤肉筋 烤脆骨 烤黄喉 烈火烤牛肉 烤鸭舌 烤五花肉 手撕鱿鱼 蒜爆鸡 烤黄骨鱼  
掌中宝 烤豆腐 烤去骨鸭爪 烤基尾虾

烤排骨 烤羊肉串 烤猪肉串 烤生蚝 烤凤爪 烤千页豆腐 烤黄瓜 烤骨肉相连 烤鸭胗 烤齿纹  
土豆 烤藕片 烤玉米 烤香干等

凉拌青瓜 凉拌腐竹 凉拌木耳 西芹千张丝 烧辣椒皮蛋 凉拌红薯片 凉拌老虎菜 东北三丝 凉  
拌蕨根粉 凉拌莴笋条 凉拌毛豆 凉拌老豆腐 凉拌豆丝 凉拌皮蛋 凉拌海蜇 凉拌海藻 凉拌海  
带丝 凉拌藕带 凉拌穿心莲 香菜拌牛肉 凉拌耳丝 葱姜牛百叶 油炸花生米；泡萝卜 泡萝卜皮  
泡红薯片 泡白菜 泡蒜头 泡藕带等等。

### 烤小串培训要点

1：主要系统学习如何使用天然香料熬制湘西烤小串专用辣椒红油。

2：主要系统学习如何使用泡椒/盐/大蒜/生姜/味精/花椒油等食材制作湘西烤小串酱料。

3：主要系统学习肉类食品、蔬菜食品如何清洗，以及加工切制等知识。

4：主要系统学习各种肉类食品腌制方法。这里重点学习肉类食品的去腥、增嫩等知识。

5：主要系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。

6：主要系统学习如何使用木炭生火烤制各类食品。这里重点学习掌握火候、烤制时间、刷制酱料、烤制手法等知识。