

# 教做湘西小串技术培训

产品名称	教做湘西小串技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

湘西烧烤以小串为主，味道上也大有不同，会放花椒和油辣子，口感上是麻、辣、香、脆、嫩！师傅会根据客人的需求来增减花椒量，十分贴心。小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油焦而不糊，嚼劲十足；牛肉趁热吃，鲜嫩肉汁饱满，黄喉入味脆而薄，咬上去更是咔咔脆响，食材保持着浓浓的土家风味，牛油是牛胸尖上的一点肥肉，较，烤好后的牛油焦黄多油，细细嚼起来有劲儿；牛肉趁热吃，细嫩汁水饱满；黄喉薄而脆，十分爽口；掌中宝脆而入味，黄骨鱼外焦里嫩得叫。

### 培训品种

1.荤类：烤牛油、烤肉串、烤鸡翅、烤黄喉、烤牛肉、烤鱿鱼、烤鸡腿、烤香肠、烤五花肉、烤黄骨鱼、烤小鲫鱼、烤基围虾等

2.素类：烤金针菇、烤土豆、烤豆角、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤青红椒、烤千叶豆腐等

### 培训要点

- 1.湘西烧烤原料与基本工具设备的认识；
- 2.白肉与红肉的腌制技巧与刀工手法；
- 3.素菜的处理方法及刀工手法；
- 4.湘西烧烤的包装技巧与烧烤核心技术；
- 5.食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方；
- 6.各个品种系列的湘西烧烤做法讲解。