

# 冷锅串串培训钵钵鸡制作技术培训

产品名称	冷锅串串培训钵钵鸡制作技术培训
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

### 冷锅串串培训钵钵鸡制作技术培训

钵钵鸡是成都近几年非常流行的特色小吃，一听其名，就觉得很新奇，“钵钵”其实就是瓦罐，钵外面是画着红黄相间的瓷质龙纹，钵内盛放配以麻辣为主的佐料，菜品在特殊加工后用签串制，晾冷浸于各种口味的佐料中，食用时自取自食，除味道悠长外更添情趣盎然。钵钵鸡红星鹏飞香有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。吃汤面时配以钵钵鸡，别具风格。

### 培训课程：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二，学员亲自操作，师傅旁边指导

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

### 课程内容

- 1：学习冷锅串串高汤制作方法
- 2：学习冷锅串串秘制红油制作方法
- 3：学习芝麻的炒制方法
- 4：学习各类菜品的处理及穿串方法

5：学习冷锅串串调味料制作方法

6：学习冷锅串串菜品煮制方法

7：学习原材料和设备购买渠道