

# 长沙教冷锅串串的做法培训

产品名称	长沙教冷锅串串的做法培训
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

冷锅放上热串串，配上冰镇啤酒，冰火交融，其乐无穷。冷锅串串起源于成都串串香，但比吃串串香廉价快捷，更平易近人，价格优势明显。

### 课程简介

冷串串是一种四川及重庆的地方传统名小吃，荤素菜品用竹签穿成串用的汤汁浸泡着，随吃随取。由所以烫熟的菜品冷吃，差异于火锅热串串故取名冷串串。

冷锅串串去掉了火锅、涮羊肉等食物中的口味单一、燥辣、油腻、上火等缺陷，又展现了川味麻辣爽口、回味悠长的风采。

### 培训内容：

- 1、串串香需求的各种香料，花椒，辣椒的辨认和选用。
- 2、串串香的底料的配方和老油的制作以及保管（清油锅底，牛油锅底，混合油性锅底均要教育，均可分配锅）。
- 3、串串香的菜品的选购，加工以及保管（各种菜品的腌制，发制，处理各种方式方法）。
- 4、串串香各类菜品腌粉的配方教育（特征牛肉串，仔姜牛肉，泡椒牛肉等特征牛肉，特征小菌肝，九秒毛肚等特征菜品均要进行教育）。
- 5、串串香菜品的码味以及保管。
- 6、串串香菜品的装盘及串签（一同会对串签技巧以及成本核算进行教育）。
- 7、串串香高汤的制作以及使用方法到后期的保管。

8、串串香底锅的制作（不同的口径锅底不同的配比方法）。

味碟的调制：包含（香油型；清油型；熟清油型；原汤碟，干碟。）

9、免费进行学员开店答疑，指导店面装饰，布局，前期投资回报率剖析，保本经营技巧。

10、学员学成后免费享用产品技能晋级，程序化的操作，到达熟能生巧。根据开店区域对味型进行优化，保留四川特征的一同习气当地的需求。

冷串串是重庆的叫法，开始只需一种味型：麻辣。冷串串的麻辣程度不亚于zhengzong的重庆火锅，进口是火辣辣的，随之而来的便是辣椒的香气。豆干、小洋芋用冷串串的味汁浸泡来吃，可称神品。

在重庆，冷串串还没有形成大的规划。所以被认为是钵钵鸡也就难免了。实际上许多冷串串是在凉面货摊上出售的。菜品烫熟之后晾凉，用竹签穿好，放到容器中等待客户莅临。

这些小货摊一般的做法便是味汁单做一盆，烫熟的串串单放，客人点了串串用刷子将红油味汁刷上就可以了。冷串串的共同滋味就在于刀口辣椒的制作，每家都有自己的独门诀窍