

# 湖南长沙冷锅串串香学 成都钵钵鸡培训

产品名称	湖南长沙冷锅串串香学 成都钵钵鸡培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
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

湖南长沙哪里有冷锅串串香学 成都钵钵鸡培训 小吃，因历史悠久，品种繁多，自六朝时期流传至今，已有千年历史，多达百十多个品种。名点小吃有荤有素，甜咸俱有，形态各异，其中代表是秦淮河夫子庙地区，其风味小吃是中国四大小吃群之一，夫子庙的点心小吃许是缘于当年的秦淮画舫，手工细、造型美观、选料考究、风味独特。经过多年的努力，其中七家点心店制作的小吃，经专家鉴定，将八套秦淮风味名点小吃正式命名为“秦淮八绝”。除夫子庙外，在湖南路、新街口、朝天宫、长乐路、山西路、中央门、惠民桥、燕子矶等地，也逐渐形成了比较集中的点心小吃群。【红星鹏飞冷锅串串·课程背景】钵钵鸡来源于四川的农村，从清代流传至今已有上百年的历史，因为来自于乡村，与身具来着点纯真质朴的乡村气息，因其具有麻辣爽口，食用方便，风味独特等优点，受到四川地区的民众广泛喜爱，曾于1990年获成都市小吃优质奖，1991年被成都市人民命名为优质名小吃，有着深厚的历史渊源。钵钵鸡食用方便，而且味道特色鲜美，价格平易近人。钵钵鸡是成都最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。钵钵鸡冷锅串串香有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。吃汤面时配以钵钵鸡，别具风格。钵钵鸡冷锅串串香已有上百年的历史 骨汤串串香系列全套:串串香底料熬制 高汤熬制 底料:有三鲜 麻辣 香辣等口味 香辣红油 麻油油 高汤 芝麻酱的调制 的制作 食材选用 各种菜品串签等 全套制作流程，师傅都会悉心指导学员动手操作；只要学员严格按照配方资料的比例去做，都可以做出和我们师傅一样口味的串串香，吃住免费，学会为止。骨汤串串香培训内容：1、各种原材料的识别和选择，正确选择原材料会大量降低成本，我们会让客户掌握如花椒辣椒，香料的产地，用途，质量，价格等。2、各种器具的认识和选择。3、串串香红油的熬制：红油在串串香中主要起增香，起色，加浓加厚的作用。我们时常路过串串香店，闻到的香味，大部分来自红油。红油的配比根据经营类型变化。如老火锅为纯牛油，新派火锅为荤素混合油，清油火锅为菜籽油或色拉油。客户在我们师傅手把手的指导下，通过对配方和火候学习，迅速掌握制作要领。使熬制的红油达到色红艳丽，麻辣味浓醇厚，香味悠长持久的特点。4、串串香底料的制作：底料在串串香中主要起浓汤，增香，提升麻辣香的作用。其制作的重点和难点就在于选料考究、工序精细、火候掌控得当。我们让客户快速理解和把控其中要点，能独立炒制出浓香四溢的串串香底料。5、串串香的蘸料、味碟制作：蘸料、味碟的作用主要是降低食材温度，增加香味。目前串串香的蘸料味碟呈多元化发展，我们会教客户制作如香油蒜泥、干碟，麻酱、腐乳、自选料等等。长沙红星鹏飞精品小吃套餐2180元。1.岳阳烧烤+口味虾+烤脑花+铁板天师豆腐。2.酸辣粉+铁板鱿鱼+湘西泡菜+油炸无骨鸡柳小吃。3.长沙油炸臭豆腐+四川麻辣烫+西安凉面+红油凉拌菜。4.岳

阳烧烤+口味唆螺+砂锅粉+西安凉皮。5.烧烤+口味虾+三码头嗦螺+麻辣烫6.砂锅粉+酸辣粉+油炸鸡排+鲜榨果汁

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

财富热线:13135218825(随时恭候您的来电-可以加微信详情了解)

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！