

湘西小串培训 烧烤湘西小串培训多少钱

产品名称	湘西小串培训 烧烤湘西小串培训多少钱
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	全国招生:全国招生
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

湘西小串培训

湘西小串培训

课程学费 ¥ 1200 培训周期 3-5 天能完全学会 上课时间 9:00-12:00 14:00-18:00 开课日期 随到随学/常年招生 关注人数 17700 优惠季：报名 2 个课程享 8.8 折优惠，3 个课程 7.7 折；更有报销车费补贴活动，两大优惠活动同时进行，点击查看详情》课程详情就业方向本套湘西小串课程您学会之后，可以去夜市，美食小吃街，学校门口，工业区周边等地开个湘西小串店。当然您也可以购买一台小吃车去夜市摆摊经营。

课程简介湘西小串其实也是烧烤的一种，只不过湘西小串主要是烤小串子一类的食物，味道和烧烤还是有一些不同的。湘西小串在口感上主要是麻、辣、香、脆、嫩，师傅会根据客人的需求来增减花椒量，十分贴心。

传授品种学习烤：牛油、牛肉、五花肉、鸭肾、鸭肠、鸭脚筋、螺丝肉、鸡胸肉。

课程内容 1：红油制作

第一步，主要系统学习如何使用天然香料熬制湘西小串专用辣椒红油。

2：酱料制作

第二步，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小串酱料。

3：原料处理

第三步，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：腌制原料

第四步，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：穿串子

第五步，主要系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。

6：烤制食物

第六步，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。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地陈老师联系有优惠！