

湖南冷锅串串培训，长沙冷锅串串培训

产品名称	湖南冷锅串串培训，长沙冷锅串串培训
公司名称	湖南湘源地教育咨询有限公司
价格	1500.00/个
规格参数	微信:13786169016 QQ:746257771 手机:13786169016
公司地址	长沙市开福区四方坪街道三一大道366号二楼201号房
联系电话	13786169016

产品详情

湖南冷锅串串培训，长沙冷锅串串培训

【课程简介】

冷锅串串香源自四川成都或乐山，是据说是由火锅（另一说是冷锅鱼）的一种演变，但比之略有不同。它是由各种蔬菜、肉食切成不规则的形状，再用做好的竹签把这些菜品穿成一串一串，最后把它放入特制配方的锅里加工煮熟即可食用。

【课程内容】

- 1、各类菜品的串制及保鲜技术；
- 2、调料、香料、油料的选择和应用；
- 3、麻辣烫高汤的制作方法；
- 4、底料的炒制及保管技术；
- 5、锅底底汤的制作；
- 6、各种口味的调制技术；
- 7、高汤的调味调制做法；

8、辣椒油与香油的制作方法和配方。

【培训品种】

土豆、海带结、腐竹、白菜、热狗、牛肉丸、猪肉丸、藕片、花菜、香菇、木耳、肉片、生菜、毛肚等。

【作品展示】

【课程费用】

1500元

【课程安排】

- 1、先签约，后发给学员配方及操作过程的详细资料文件，师傅手把手一对一教学，即签即学；
- 2、师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学（将核心技术授予学员）；
- 3、学员亲手实际操作一整个项目从原材料开始到成品，师傅监督、成品点评。

【培训时间】

上午9:00至下午18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学或每个礼拜六礼拜天学习），学习时间一般为2-4天左右，每个人的接受能力不一样，视个人学习能力而定，包教包会、学会为止。

湖南冷锅串串培训，长沙冷锅串串培训