

# 特色烤湘西小串技术培训 湖南长沙湘西小串培训学校

产品名称	特色烤湘西小串技术培训 湖南长沙湘西小串培训学校
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

特色烤湘西小串技术培训 湖南长沙湘西小串培训学校

### 一、湘西小串培训项目介绍：

湘西烧烤以小串为主，味道上也大有不同，会放花椒和油辣子，口感上是麻、辣、香、脆、嫩！师傅会根据客人的需求来增减花椒量，十分贴心。小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油焦而不糊，嚼劲十足；牛肉趁热吃，鲜嫩肉汁饱满，黄喉入味脆而薄，咬上去更是咔咔脆响，食材保持着浓浓的土家风味，牛油是牛胸尖上的一点肥肉，较稀少，烤好后的牛油焦黄多油，细细嚼起来有劲儿；牛肉趁热吃，细嫩汁水饱满；黄喉薄而脆，十分爽口；掌中宝脆而入味，黄骨鱼外焦里嫩得叫。串串论手卖，品种不同，串的数量也不同。串绑好放冰柜，自己挑，非常时尚。

随着社会文明的民展，烧烤早已经从当初的原始做法演变成为多种多样，规模也由当初小型模式变化成多种模式，口味和外观也多彩缤纷起来。现如今，街头烧烤，烧烤店，排起长队，做烧烤的人应接不暇，被炙热的烤炉，烤得汗流浹背，家家烧烤店的真实场景，让人忍不住品尝。

培训品种：

1.荤类：烤牛油、烤肉串、烤鸡翅、烤黄喉、烤牛肉、烤鱿鱼、烤鸡腿、烤香肠、烤脆骨烤五花肉、烤黄骨鱼、烤小鲫鱼、烤基围虾等

2.素类：烤金针菇、烤土豆、烤豆角、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤青红椒、烤千叶豆腐等

培训过程：

较好步,师傅亲手操作并口头指导,学员边看、边听、边记、边学。

第二步,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。

湘西烧烤改变了对“烧烤摊=重口味+邈邈”的惯有看法。湘西烧烤算得上烧烤中的小清新，小巧精致，不失食材原味。木质托盘垫上白白的油纸，现烤小串精致而干净的摆放着，让你知道原来烧烤也可以小而精，不油不腻。

小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油金黄剔透，一咬即破，满口奶香。牛油脂从牙缝中蹦出，盈满整个味蕾，越吃越上yin，完全停不下来。美味烤红椒，女生较爱。肉食为主的烧烤里穿插甜甜的带有孜然味的烤红椒，既健康又解腻。牛肉趁热吃，鲜嫩肉汁饱满，黄喉入味脆而薄，咬上去更是咔咔脆响，食材保持着浓浓的土家风味。

串串论手卖，品种不同，串的数量也不同。串绑好放冰柜，自己挑，非常时尚。湘西小串，操作便捷，是创业好选择。

湘西小串培训品种：烤黄喉、烤牛油、牛肉、五花肉、鸭掌、脆骨、红椒、金针菇、韭菜、四季豆、茄子、玉米等。

一般2到3天左右，视个人情况而定吗，学会为止

报名流程---选择课程---实地考察---支付学费---师傅指导学习---内部秘制配方教材---终身技术指导升级--  
-你能获得的权利和资源---开店原材料进货设备---教课老师手机号微信保存。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞]

提前与唐老师预约1人学费可以两个人来学

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋