

湖南特色小吃湘西小串培训

产品名称	湖南特色小吃湘西小串培训
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

湖南特色小吃湘西小串培训

长沙红星鹏飞培训项目有：小吃培训，早餐培训，卤味熟食培训，湘菜培训，特色菜培训，炒菜培训，干锅培训，火锅培训，夜宵培训，蒸菜培训，冷饮奶茶糖水甜品，西点蛋糕面包培训

烤牛油 烤肉筋 烤脆骨 烤黄喉 烈火烤牛肉 烤鸭舌 烤五花肉 手撕鱿鱼 蒜爆鸡
烤黄骨鱼 掌中宝 烤豆腐 烤去骨鸭爪 烤基尾虾 湖南特色小吃湘西小串培训

湘西小串

烤排骨、烤羊肉串、烤猪肉串、烤生蚝、烤凤爪、烤千页豆腐、烤黄瓜、烤骨肉相连、烤鸭胗、烤齿纹土豆、烤藕片、烤玉米、烤香干等

培训内容：

1：红油制作

较好步，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。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一个项目3天左右，视个人情况而定。学校承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

学校活动：（

所有项目学一样送一样，更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。

长沙红星鹏飞厨师培训学校，达到教育培训机构设置标准，有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登记证》《税务登记证》长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和专业设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。

