

# 青岛串串香技术培训

产品名称	青岛串串香技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

青岛串串香培训，正宗串串香技术培训

青岛串串香技术早出现在二十世纪八十年代中期。那时重庆火锅刚进入青岛餐饮市场不久，一些城镇待业人员为了生计，就在一些热闹的场所如商场、影剧院、录像厅等附近摆摊经营“串串香”。以竹签串豆干、兔腰，在卤锅中烫熟，蘸上麻辣调料，“好吃嘴”们边走边吃，逍遥自在。风味浓郁、菜品丰富、服务优质，价廉消费而深受大众青睐，食客络绎不绝。

串串香好不好吃，底汤当然是较重要。串串香以红汤(麻辣)、白汤(骨汤)、清汤(鲜香)、海鲜汤4种底汤为特色。底汤以鸡骨、猪骨吊鲜，同时参加草果、丁香、砂仁、桂皮等20余种中草药。并配以采用现代食品生物技术，以鸡骨、猪骨以及蘑菇、干贝等为质料，经过加工制作成高纯度、高品质调味底料，充沛保留质料特有的高蛋白质、钙、肽等的营养元素。不仅涮烫出来的菜品口感好，并且底汤鲜美，且中解辣解燥，不用忧虑上火，还能够起到补充钙质、保养滋补，开胃顺气的成效。

火锅串串底料培训，膳学派专业学串串香技术学校，在膳学派餐饮培训班学正宗的串串香技术，只需要2680元的投资费用就可以得到一项专业的串串技术开店，将得到总部成功的开店运营经验，全程享受总部服务，极大的降低投资风险，提高开店的成功率及投资回报。这样一个优势众多，实力过强的品牌很值得投资者信赖加入创业致富。

膳学派串串香培训内容：

- 1.学会认识原材料及选用。
- 2.学会串串香底料的炒制。
- 3.学会特殊肉质品的加工处理。

4.学会菜品的切法与串法。

5.学会锅底的兑制。

6.学会高汤的制作。

7.学会碗碟的配制。

8.学会材料的保管。

9.后期技术升级免费。

火锅串串底料培训，膳学派学习正宗串串香技术培训，便宜又划算吃起来还巴适，串串的味道主要在它的汤底，这家串串香好不好吃，就看底料。我们膳学派餐饮培训的大厨炒的串串底料味道之巴适，上个月来我们这里学习的人开店说来的让你说味道之巴适，天天都是回头客合心客人。青岛串串在青岛比比皆是。

火锅串串底料培训，想开家串串火锅哪里学?串串香技术来源于火锅，在保持精髓的同时，在串串香汤底内加入32种秘制调料，先腌后涮，香辣入味,全清油锅底，不辣不燥!串串香多样投资、大众消费、味道好、食用方便在全国各地迅速发展，各种品牌，大型的、小型的街头巷尾均能看见可见串串香的市场之大。膳学派串串香技术培训配方正因为串串香的市场大、多样化投资所以更适合各种创业人群。膳学派串串香培训学校就不错，串串香的吃法不同于中餐菜，不是将已烹调好的菜肴端到桌子上就可以吃；而是把一些半成品菜品端到桌上，由自己亲手操作（烹饪），自烫自食；菜品的烫（煮）食火候，就掌握在食客的手中。膳学派串串香培训学校全套一次性收费，时间不限包学会为止，学习期间免费提供吃住。