

网红串串杯培训 纸杯串串培训

产品名称	网红串串杯培训 纸杯串串培训
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

网红串串杯培训 纸杯串串培训

冷串串是一种四川及重庆的地方传统名小吃，荤素菜品用竹签穿成串用特制的汤汁浸泡着，随吃随取。由于是烫熟的菜品冷吃，区别于火锅热串串故取名冷串串。冷串串在重庆最为知名。很多人以为冷串串就是钵钵鸡，其实这个见解并不确切。钵钵鸡可以认为是冷串串的一种，但是冷串串并非就是完全意义上的钵钵鸡。冷串串属于小投资、大回报的项目，不需就餐时间！不需地点限制！现做现卖！即买即食！让您开一家火一家！

课程内容

1：红油制作

第一步，主要系统学习如何使用调和油、菜籽油、牛油、干辣椒、天然香料等食材熬制红油。这里重点学习掌握红油的熬制手法、技巧、时间、火候等知识。

2：高汤制作

第二步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、清水、生姜等食材熬制鲜汤。这里重点学习掌握熬制时间、火候等知识。

3：底料制作

第三步，主要系统学习如何使用豆瓣酱、豆豉、泡椒、蒜子、洋葱、调和油、鲜汤、甜面酱、蚝油、芝麻酱、花生酱、花椒油、胡椒粉等食材熬制底料。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

4：食材处理

第四步，主要系统学习各类荤菜、素菜的加工处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、加工、切制等知识。

5：酱料制作

第五步，主要系统学习麻辣酱、蒜蓉酸辣酱、酸鲜酱等蘸酱制作方法。

6：冒制菜品

第六步，主要系统学习如何烫煮各类荤菜、素菜食材。这里重点学习掌握汤底料配制、菜品冒制时间、火候等知识。

冷串串项目优势一

冷串串投资小，回报快，投资千元即可学会冷串串技术，冷串串所面向的消费群体广泛，小学生、中学生、大学生、上班族。

冷串串项目优势二

冷串串消费群体庞大；目前我们的消费主流群体以年轻人为主，适合各式的人群。中老年人，小朋友，也照样是我们庞大的消费群体。

冷串串项目优势三

无需店面也可经营，可以摆摊、夜市经营、搭配面食、中餐馆同样经营、现在很多人都有资金，在选择行业的时候，又左右为难，而冷串串特别适合中小创业者