

串串香培训（技术+配方）

产品名称	串串香培训（技术+配方）
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

产品详情

串串香，每一串都香，上穿飞禽，下穿鱼虾，中间穿蔬菜豆芽。串串香顾名思义，是使用竹签将每一种食物串起来，煮制之后变得美味。串串香是另一种火锅，只是相对简单而便捷。起源于四川的串串香是智慧的结晶，是美食发展的精髓。随着信息的交流，人口的流动，串串香文化也传播到大江南北，受到大家青睐。

怎样让美食，让串串香传播得更远，让所有的人都可以享受这道美食是我们的使命与责任，也是我们的信仰和宗旨，也是创业者的责任，想做就会做好，就能做好。想要学习这种技术，串串香培训去到哪里。一定不要错过贵州万家鑫厨艺这个地方，教给你专业的技术和配方。那些技术和配方是你可以在这里学到的呢？

- 1、串串香需要对食材的处理方法，和技术。
- 2、串串香的穿制方法
- 3、串串香汤底的调制
- 4、串串香红油的炼制方法
- 5、教会你串串香卤料的配方
- 6、串串香汤底的配比
- 7、高汤的熬制
- 8、串串香秘方的配比和学习
- 9、制作过程中的温度以及技巧

10、开店的专业指导

贵州万家鑫厨艺是一家贵州本土的餐饮技术培训学校，从事各类餐饮技术培训多年，技术过硬，见解独到，服务态度好。无论你有没有餐饮基础，来到就能让你学会，学以致用。串串香的教学也是很有经验，培育出较多的创业者。