

# 串串香培训，东营串串香技术培训

产品名称	串串香培训，东营串串香技术培训
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

串串香培训，东营串串香技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

青岛的串串香最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，由食客自己亲手操作（烹饪），自烫自食；菜品的烫（煮）食火候，就掌握在食客的手中

【串串培训内容】：1、调料、香料、油料的选择和应用。2、原材料的采购，及其降低原材料采购成本的方法和采购渠道。3、底料的炒制方法及保管技术。4、锅底油的配制及保管技术。

5、串串锅底、香拉油、油碟技术；6、红油的提炼。7、高汤的制作方法和保管。8、菜品的加工技术和保管。9、串串香肉类腌制及加工技术

10、学会特殊肉质的加工处理。11、菜品的码味和保管。12、菜品的装盘和串签技术。13、兑锅技术和味型的调整。

14、蘸碟的不同配制方法。

15、锅底包括：清油、混合油，味型有麻辣、三鲜；

## 【培训种类】：

串串香火锅、麻辣串串香火锅、原味串串香火锅、鸳鸯底串串香火锅、正宗重庆串串香技术

## 【串串香特点】：

串串香麻辣鲜香，菜品丰富，能满足不同人群的消费。大骨高汤，配上几十种中药香料，涮烫出来的菜品口感好，而且底汤鲜美。且中解辣解燥，不用担心上火，还可以起到补充钙质、保养滋补，开胃顺气的功效。选料丰富，营养全面，新鲜肉类、禽类、水产品、时令蔬菜、干鲜菌果等均可入锅，一夹一涮，便可食用，食品营养成分不流失。既能吃上鲜嫩可口的食品，又能喝上营养丰富的底汤，真正是更美味、更营养、更健康、更时尚。

## 【串串香市场前景】：

串串香实际上是火锅的前身或者另一种形式，所以人们又往往称其为小火锅，串串香以其独特的魅力和鲜明的特色遍布于全国众多城市，为了迎合并满足市场消费者的潜在需求，一些有远见的串串香餐饮品牌开始在发展新品上讲究兼容并蓄，进行菜系的融合、口味的汇串，传承传统制作精髓并与其相结合，创新推出新派串串香，一种能喝汤的串串香！

青岛膳学派正宗红油熬制串串底料培训，独家秘制配方，味道独特，香气怡人。麻的过瘾，辣的舒坦，香味长久。可以免费品尝或者可以提供样品试吃。青岛膳学派正宗串串培训，纯原始工艺熬制，确保了香味的独特与正宗。青岛膳学派正宗串串培训的底料不同于市场上经过添加剂改良的底料我们的香味更悠长纯正正是正宗的无公害大料的原始香味，我们的底料不添加任何添加剂，拒绝辣子精地沟油。做生意讲究的是诚信与良心，忌讳闷着良心赚黑心钱。我们的宗旨是“良心用好料还原老味道”！

## 【学习过程】：

第一步，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

青岛膳学派正宗串串培训独家秘制的美味串串香配方、口味绝佳的制作技术使您在口味上遥遥领先，再加上独特的核心秘料和制作工艺使我们的产品口味更香、更浓、更入味。青岛膳学派正宗串串培训按照项目标准的比例配方，零基础培训，一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的

口味为止。

**【培训时间】**：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

**【学习流程】**：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

**【培训方式】**：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!