

# 冷锅串串全部配方教程培培训

产品名称	冷锅串串全部配方教程培培训
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

### 冷锅串串全部配方教程培培训

冷串串是一种四川及重庆的汉族传统名小吃，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四川洪雅或乐山的巴适馆藤椒钵钵鸡，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。冷串串是重庆的叫法，开始只有一种味型：麻辣。冷串串的麻辣程度不亚于正宗的重庆火锅，入口是火辣辣的，随之而来的就是辣椒的香气。豆干、小洋芋用冷串串的味汁浸泡来吃，可称神品。在重庆，冷串串还没有形成大的规模。所以被认为是钵钵鸡也就难免了。实际上很多冷串串是在凉面摊位上销售的。菜品烫熟之后晾凉，用竹签穿好，放到容器中等待客户光临。课程内容1、学习汤底的制作及调味。2、学习红油的熬制方法。3、学习芝麻的炒制方法。4、学习各类菜品的处理及穿串方法。5、学习各种调味料的制作。6、学习各类菜品的煮制，装碗搭配上桌。