

青岛串串香技术培训，配方全部公开

产品名称	青岛串串香技术培训，配方全部公开
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识经典美味，一生能赚钱!

膳学派温馨提示：学不会，就退款!我不能给您较低的价格，只能给您较高的品质。我宁可为价格解释一阵子，也不愿意为质量道歉一辈子，我们没有那些所谓的花边新闻和炒作，只有实实在在的教学，青岛膳学派做的是口碑!做的是品牌!教的就是技术!做的就是专业!

串串香起源于四川，据说，当时的串串香非常简单，老板只需准备一个小蜂窝煤炉，炉子上放着一口铝锅，锅里装着自制的“巴适馆麻辣烫”卤汁，旁边还放着一张小桌子或一张小方凳，上面放着一个托盘，盘子里装着一些用竹签穿起来的串串香原料，原料旁边还放着一个装有盐、干辣椒面、花椒面和味精的圆盘。没有人能想到这东西一夜之间风靡蓉城，更没有人想到，这麻辣鲜烫的吃食变了许多变，成了我们今天吃到的串串香。串串香是把荤的素的菜串在竹签上，一并放进红汤、白汤里煮，结帐的时候，老板只用一数竹签便能快速算出吃了多少。吃串串香较好是三五成群地约上一班朋友，边涮边喝边聊天，那才是真的够味。海带、土豆、肉片、花菜、茼蒿、毛肚、香肠、鱿鱼、冬瓜、海白菜、魔芋、黄花菜、藕、空心菜、排骨等等无论荤素，大家围着小桌，把自己爱吃的东西煮进锅里，煮菜的空档，还可以嗑嗑瓜子、喝喝冰镇啤酒、摆些龙门阵。

串串香味道好坏关键在于涮烫底料的配制。膳学派串串香秘制的底料配方，采取几十种调料、药材配置而成，麻辣鲜香味具有，强烈诱惑口舌。我们从麻辣烫多年经营的基础上，从选料、切料、配料、保存、烫涮等各个环节入手，培训过程进行了详细的分解、量化。让每位学员都能做出的产品与培训技师做的产品如出一辙。

膳学派麻辣串串香的培训流程：

- 1、讲解原材料的识别和选用
- 2、串串香油的炼制及保管

- 3、底料香料配方及炒制
- 4、菜品加工技术及存放
- 5、部分菜品的码味及存放(如：肥肠、牛肉、菌把)
- 6、菜品的切法及穿串办法
- 7、高汤制作
- 8、底汤制作
- 9、卤水香料配方
- 10、卤水制作
- 11、特色香料红油配方及制作
- 12、冷锅锅底制作