

# 冷锅串串培训 正宗串串香培训

产品名称	冷锅串串培训 正宗串串香培训
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

### 冷锅串串培训 正宗串串香培训

冷串串在重庆为知名。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。菜品烫熟之后晾凉，用竹签穿好，放到容器中等待客户光临。这些小摊位通常的做法就是味汁单做一盆，烫熟的串串单放，冷串串的独特味道就在于辣椒香油的制作，每家都有自己的独门秘诀。

### 冷锅串串课程安排

- 1.讲述冷串串的市场氛围及未来市场前景。
- 2.讲述制作冷串串的各种工具和使用方法。
- 3.细心传授冷串串所用食材的处理方法和技巧。
- 4.细心传授冷串串每一个步骤，火候的讲究，调味品的用量。

### 实操内容

- 1.讲述冷串串的食用方法及保存方法。
- 2.各种香辛料的作用及分类；香辛料，调味品的配比及制作。
- 3.学员实践操作冷串串的整个制作流程。
- 4.反复实践操作，能独立完成冷串串的制作。

冷锅串串，又名麻辣烫，串串香，是火锅或者说是冷锅鱼的一种演变“串串香”，属于川菜系。“冷锅串串”较早出现在二十世纪80年代中期的成都。那时重庆火锅刚进入成都餐饮市场不久，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”，所以属于火锅的一种，但比之略有不同。它是由各种蔬菜、肉食切成方便串起来的形状，用做好的竹签把这些菜品穿成一串一串，较后把它放入特制配方的锅里加工煮熟即可食用。食用时，可按自己的喜好添加油碟，醋碟等等

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校项目主要有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜厨师、西点等工种。其专业性强，师资力量雄厚，教学质量高。