

# 湘西小串培训班

产品名称	湘西小串培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

精美的湘西小串，低至1元1串：牛油、牛肉筋、鸭舌.....一年竟然能卖出10000000多根，连起来能够绕地球好多圈，硬是把我身边的烧烤控全都勾走了...而这样的店在长沙也许每50年才出这么一个吧。

而小串的真正奇特之处，也许是它每到一个城市，都会创造当地“排队传奇”，不光顾客排队排到腿软，望眼欲穿的加盟商们排队排到流泪。

湘西人在饮食方面非常考究精粹，注重色香味全，就连小小的烤串都融入此！湘西烧烤以小串为主，滋味上也大有不同，会放花椒和油辣子，口感上是麻、辣、香、脆、嫩！师傅会依据客人的需求来增减花椒量，非常交心。

湘西烧烤改变了对“烧烤摊=重口味+邈邈”的惯有看法。湘西烧烤算得上烧烤中的小清新，小巧精美，不失食材原味。木质托盘垫上白白的油纸，现烤小串精美而干净的摆放着，让你知道原来烧烤也能够小而精，不油不腻。小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油金黄剔透，一咬即破，满口奶香。牛油脂从牙缝中蹦出，盈满整个味蕾，越吃越上瘾，完全停不下来。甘旨烤红椒，。肉食为主的烧烤里交叉甜甜的带有孜然味的烤红椒，既健康又解腻。牛肉趁热吃，新鲜肉汁丰满，黄喉入味脆而薄，咬上去更是咔咔脆响，食材保持着浓浓的土家风味。

### 介绍

湘西小串历史悠久，记录可追溯至《山海经·大荒北经》，即蚩尤作兵攻伐黄帝，黄帝令应龙迎战，双方在冀州之野大战，蚩尤兵败被杀。余部迁入武陵区域，号苗疆，多耕牛，遂以小串炙之为食，日开荒，夜食忙。也正是如此，评判一家湘西小串的滋味是否正宗，只需要品味与牛相关的牛油与黄喉即可得出结论。

2016年曾经这种美食只能在凤凰古城邻近苗寨区才能吃到，其时在凤凰古城享受莫过于住着农家吊脚楼客栈，躺在舒适的摇椅，看着沱江河灯，听着酒吧摇滚，吃的湘西小串。

跟着湘西文化旅行的开放，2015年这一土著小食被发现商机，2016年湘西小串席卷全中国。

## 教育种类

1.荤类：烤牛油、烤肉串、烤鸡翅、烤黄喉、烤牛肉、烤鱿鱼、烤鸡腿、烤香肠、烤脆骨烤五花肉、烤黄骨鱼、烤小鲫鱼、烤基围虾等

2.素类：烤金针菇、烤土豆、烤豆角、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤青红椒、烤千叶豆腐等

## 教育时刻

一般3到5天左右，视个人状况而定，学会停止

我们食为天小吃训练方式：是食材教做-----师傅教一遍-----自己在着手操作一遍-----没有学好-----自己在着手做第二遍-----秘方也要按份额教-----逐个写好-----直到自己学好停止。

我们食为天小吃训练选材开始-----选择那些资料-----资料怎么处理-----资料怎么搭配好吃