

泰安有串串香技术学吗？零基础教学

产品名称	泰安有串串香技术学吗？零基础教学
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

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，一并发进红汤、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、莴笋、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。

串串香是把荤的素的菜串在竹签上，一并发进红汤、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帮朋友，边涮边喝边聊天，那才是真的够味儿。肉片、海带、土豆、肉片、花菜、莴笋、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、喝喝啤酒、聊聊天。很是惬意。

串串香火锅是川渝两地的一种特色火锅之一，串串香之名的由来是因为它是一种将各种菜品用竹签串起来，然后放在滚烫的火锅中涮着吃的火锅。串串香火锅品类众多，使用简单，很受消费者的欢迎。串串香技术培训，学习正宗串串香技术培训，随着气温升高，到了晚上吃夜宵的常客也越来越多，三三两两围锅而坐，等着老板端来锅底，谈笑间，起身走向冷橱柜，各种蔬菜，各种肉，想吃什么拿什么，用你勤劳的双手工作，直观的就是看着菜盘里的签签不断增多，朋友间又开始了谈人生、谈理想、谈经历，等到锅底沸腾时，放入菜品，抽出一两根签，放入油碟，吃上一口，这味道可口，再和朋友来上一杯啤酒或者二两白酒，更是符合吃串串香火锅的独特气氛了

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