

长沙湘西小串培训

产品名称	长沙湘西小串培训
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

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。师傅会根据客人的需求来增减花椒量，非常交心。小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油焦而不糊，嚼劲十足；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，牛油是牛胸尖上的一点肥肉，较稀疏，烤好后的牛油焦黄多油，细细嚼起来有劲儿；牛肉趁热吃，细嫩汁水丰满；黄喉薄而脆，非常爽口；掌中宝脆而入味，黄骨鱼外焦里嫩得叫。串串论手卖，种类不同，串的数量也不同。串绑好放冰柜，自己挑，非常时髦。

食为天湘西小串培训项目：

1. 荤类：烤鸭掌、烤鸡脚、烤鸭舌、烤鱿鱼须、烤牛筋、烤鸡胗、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；长沙湘西铁板小串培训

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、烤韭菜、烤黄瓜、烤四季豆等。

曾食坊湘西小串实操训练：

1. 湘西烧烤原料与根本工具设备的知道；
2. 白肉与红肉的腌制技巧与刀工办法；
3. 素菜的处理办法及刀工办法；
4. 湘西烧烤的包装技巧与烧烤核心技术；
5. 食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种滋味的配方；

6. 各个种类系列的湘西烧烤做法讲解。

近年来跟着美食在全国的发展越来越好，也让无数创业者看到了商机，可是对于创业者而言首先较好步要关心的就是湘西小串这门好技术要在哪里才能学到。

对于品尝美食，我是没有一点心得的，我更不是到处搜罗美食小吃的吃货，旁人如果问我哪里有美食?我更多的是一脸茫然。喜欢美食的感觉，特别是喜欢菜品色感的搭配，比如说用洁白的盘子里面放一些碧绿的菜肴，点缀上几粒鲜红的枸杞，对于我来说，简单，清淡，赏心悦目比食物本身更有趣味。