

正宗的串串香技术什么地方培训

产品名称	正宗的串串香技术什么地方培训
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

串串香是结合四川传统火锅 麻辣串串香、冷锅鱼等小吃的一种演变，但更有特色。它是由各种蔬菜、肉食切成不规则的形状，再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。冷锅串串香，与传统串串香却着很大区别。传统串串香必须自己操作，自涮自烫。冷锅串串香是由顾客挑选好菜品后，交由店内统一烹煮，每桌不需要再生火。青岛膳学派小吃培训，是集餐饮设备供应、餐饮技术培训、创业、就业与再就业、开店指导与策划为一体的综合餐饮创业地方。拥有技术力量强劲的科研人才和大量的饮食界高素质人才，已为全国各地的创业者提供上万次饮食技术服务，获得大家广泛好评。

串串香没有火锅有那么多花样，串串香一般就是一锅红油底料加上配菜即可，很少有鸳鸯锅。因此它的教学相对来讲是非常的简单，主要是大家跟着老师一起学习菜品的制作，以及锅底的制作。由于每个人对口味的要求不太一样，锅底的制作分为麻辣、微辣、特辣三种。

“串串香”又叫“热锅麻辣烫”，是目前流行的大众化美食，它实际上是火锅的前身，所以人们又往往称其为小火锅。麻辣烫以其独特的魅力和鲜明的特色遍布于全国众多城市，可以说只要有人的地方就有麻辣烫的存在。串串香选料丰富，营养全面，新鲜肉类、禽类、水产品、时令蔬菜、干鲜菌果等均可入锅，一夹一涮，便可食用，食品营养成分不流失。既能吃上鲜嫩可口的食品，又能喝上营养丰富的底汤，真正是更美味、更营养、更健康、更时尚。

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

膳学派串串培训内容：

- 1、讲述串串香的发展史及基础知识。
- 2、讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3、串串香底料、红油配制及熬制方法。
- 4、串串香禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5、老油回收提炼及储存方法。
- 6、设备器具采购途径和要求。
- 7、投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。