

# 新乡的想学习海鲜大咖技术 名师指导

产品名称	新乡的想学习海鲜大咖技术 名师指导
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

### 海鲜大咖技术培训学习

在海鲜大咖里，不同种类的海鲜都是先分开烹制，较后统一汇集到器皿中，浇上秘制的汤汁，底部用明火加热，随着温度慢慢升高，海鲜吸收汤汁的鲜味，自然更加入味，尝起来鲜味十足，让人欲罢不能。长达1米的器皿中，大闸蟹、明虾、海龙虾、海蛎子、扇贝、大海星、八带、海虹.....10多种海鲜紧密列队，还有豆腐皮、芹菜、黄豆芽衬底。菜品一上桌就占去半个桌面，霸气十足，颇有些让人一次吃个够的节奏，令人食指大动

海鲜大咖是当下很流行的吃法，食材的选择非常灵活性，就地取材，品类丰富，加以膳学派研发的秘制酱料和特制汤进行加工，上桌即可使用，同时在食用过程中通过从底部持续加热，自始至终保持食材的温度，随着加温时间的增加，使酱汁的味道越来越深入，越吃越好吃，味美鲜香，回味无穷。

想学习炒海鲜技术培训，海鲜火锅技术培训，麻辣小龙虾技术培训，十三香小龙虾技术培训，秘制花甲技术培训，海鲜大咖技术培训欢迎到我们膳学派小吃技术培训学校学习，膳学派餐饮小吃培训致力于打造一对一，纯实践操作的专业餐饮小吃技术教学机构。我们将借助技术的创新，不断提升每种小吃的口感，并且，降低其制作成本，使得每一位创业投资者都能从中获得客观的利润。

餐饮培训学校教技术全部一次性收费，老师手把手教。膳学派餐饮培训学校总的每一项技术都是准确比例配方、学员现场实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会为止、技术免费升级、终身技术免费跟踪服务。口味独特，名师现场培训！欢迎考察，先品尝，口味好，再决定学习，不上当受骗。不吃海鲜的夏天是不完整的，而海鲜的吃法也是各式各样，如今流行一种新的海鲜吃法，就是将所有海鲜放到一个容器内可随心挑选自己喜欢吃的。膳学派推出的海鲜套餐一共分为两种，一种是麻辣小龙虾套餐，一种是烤鱼套餐，两种套餐所含的海鲜食材有：扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，所有海鲜食材都是活的，保证食材的新鲜性，制作方法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上商家特制汤汁，底部用明火加热，随着温度的慢慢升高，贝类吸收汤汁的鲜味，更加入味。

膳学派海鲜大咖营养丰盛、回味绵长、健康摄生，美不胜收！跟着社会的不断进步，我们生活节奏的不断加快，使得城市集体对各种餐饮的花费需要也日益增大，我们对营养的合理分配诉求更高，使得民以食为天的我国出资者，更加看好餐饮业这个无量的财富商场。膳学派海鲜大咖项目，赚钱快：简化海鲜制造工序，推出时各种口味，适宜各类人群，配餐更快，翻台更多，盈利更快。

一份海鲜大咖，先以焯熟的豆芽打底，然后是一条炸制定型的草鱼，较后是或蒸或爆炒过的花蛤、扇贝、红虾、皮皮虾、小龙虾、梭子蟹、鲍鱼、玫瑰螺等十多种海产品，码放整齐后浇上秘制料汁，撒上红绿辣椒和白芝麻点缀就可以上桌了。鱼肥虾美蟹满黄，虽说主调都是麻辣，但因为每种食材都提前用较适合自己的方式烹调过，吃起来麻与辣的层次又各不相同，一众吃货再也无法控制体内的洪荒之力吃到满嘴流油。

海鲜大咖怎么做，学海鲜大咖技术来膳学派小吃培训学校，膳学派海鲜膳学派海鲜大咖培训中心传授全套技术，核心调料配方，海鲜大咖制作材料采购渠道，海鲜大咖开店经营问题的解答等等。老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间

青岛膳学派小吃培训成立于2014年，在青岛地区已培训学员千余人，学员零基础培训开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。1、炸鸡 土家酱香饼 长沙臭豆腐 章鱼小丸子 香酥鸡 山东杂粮煎饼果子 甜点 烤地瓜 鸡汁豆腐串 吊炉烧饼 枣糕 培训 手抓饼 炸薯片 肉夹馍 冰粥培训，早中晚快餐培训，面食类面包、甜点、生日蛋糕旗舰店整体技术教学。2.快餐店，主推一碗好粥系列等。