

# 连云港可以学捞汁小海鲜技术

产品名称	连云港可以学捞汁小海鲜技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

捞汁小海鲜什么地方培训技术好

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

捞汁小海鲜简化了海鲜制作工序，只需新鲜海鲜，加上膳学派秘制的捞汁即可，膳学派捞汁小海鲜兼具各种口味，适合各类人群，配餐更快，翻台更多，盈利更快。膳学派捞汁小海鲜一直以来都致力于为顾客提供各种新鲜美味的菜品，始终从消费者的角度出发，不拘泥某一某一地区的菜品，兼收各国海鲜风味。你的口味，在膳学派都能得到满足。在所有餐饮项目中，小海鲜是一种不需要餐具的而广受欢迎的餐饮项目，看着顾客戴着围嘴和手套用餐，皮皮虾、蟹子、贝类、仔鸡被端上桌上，配以捞汁，默默的咽了下口水，好嘞！撻起膀子，开造！

捞汁小海鲜到底有多火？膳学派捞汁小海鲜源自山东，并结合东北当地口味加以改良创新。为什么膳学

派捞汁小海鲜能那么火？配以优质小米辣、麻椒等佐料，并采用上等优质食用油，绝不添加防腐剂、色素、麻椒精、辣椒精等。工厂采用较先进的密闭海鲜杀菌工艺，确保捞汁小海鲜食品不遭受任何污染，所用海鲜酱汁出自于膳学派海鲜大厨精心调制。

## 膳学派培训中心

捞汁小海鲜，是一种汤汁十分浓郁的海鲜美味，据了解，这种捞汁是经过38道工序精心制作而成的汤汁，不仅有很强的去腥提香能力，还可以有效锁住小海鲜的鲜香味，进而使小海鲜散发出一种诱人的味道。一份刚出炉的捞汁小海鲜汤鲜味美，每一个小海鲜都会被浓郁的酱汁所包围，只是看一眼，人们都会忍不住想要品尝一番，可见，捞汁小海鲜的魅力有多大，也难怪这么多人会喜欢吃捞汁小海鲜。

小海鲜新奇的口味和萌萌的外形受到大众的喜爱，曾有组织对28个国家的1.44万名成年人调查发现，在27%的受访者每周至少要吃一次小海鲜，这说明，小海鲜已渐渐成为风靡全球的一种美食。

有一种烹饪方式可以使小海鲜的鲜香更凸显出来，就是捞汁小海鲜。所谓捞汁，据说传自于黑龙江江畔，说的是过去的渔民在阴雨季节没有干柴火，便以生柴鱼为主要食物，渔民先做好“醋盆”，再将鱼切片用醋汁捞着吃。捞汁吃的口味是酸、甜、鲜、咸、辣。虽然源于生活的不易，但这种调配方法却保存了鱼的新鲜。所以通过捞汁的处理得才使得小海鲜鲜味得以保留。