

长沙特色口味虾技术学习

产品名称	长沙特色口味虾技术学习
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

我们中国地广物博，知名的八大菜系，各种各样特色菜都是有它与众不同的味儿，也意味着着全国各地大家不一样的口感。粤菜馆清新、鲁菜醇正、四川菜香辣，每个特色菜都是有拥护的一群粉丝，而以麻辣出名的湖南菜，是八大菜系中较火爆的。湖南菜食物获得在中国各省都较为便捷，其味儿比较进味，遭受了很多人的喜爱和青睐,我今天就强烈推荐一种美味的湖南省菜式，确保肯定带感，吃完一次你也会痴迷上它！

夏天恰逢吃口味虾的时节，在华灯初上的情况下，走在大街小巷，你能发觉基本上每桌的顾客都是在对其桌子的那一盆盆口味虾在“龇牙咧嘴”，虽然各个被麻又辣嘴唇红通通、泪汪汪、满身是汗，却仍然全是那麽乐在其中，怀着士气。

产品简介：

口味虾颜色洪亮，口味麻辣鲜浓。口感虾的营养成份和海龙虾非常，仅仅海龙虾味儿更鲜，大家便认为它的营养元素高。实际上各种各样虾身体的营养元素基本上是一致的，全是高蛋白食物、低热量，蛋白质成分占整体的16%—20%上下，脂肪率不上0.2%。并且含有的人体脂肪主要是由不饱和油酸构成的，宜在身体消化吸收。鲜虾内锌、碘、硒等营养元素的成分要高过其他食品类，另外，它的肌肉组织鲜嫩，便于消化。

口味虾又叫长沙市口味虾、油焖小龙虾等，是湖南省、安徽知名的汉人特色小吃，以龙虾做成，口感辣鲜香，颜色洪亮，材质软嫩，味道麻辣。二十世纪末逐渐传遍全国，变成大家夏日街头葡萄酒摊的特色美食小吃

龙虾肉质美味，高蛋白食物、低热量、营养丰富，特别是在含有儿童成长发育所必不可少的组氨酸，占体重5%的肝胰腺即“虾黄”也是营养成分上品，它带有很多的不饱和脂肪、分散碳水化合物和硒等营养元素及其维生素D、维他命C、维他命D等，是典型性的营养食品

长沙市食之味口味虾专业技术培训：1、口味虾或蟹原料的了解与采用2、调味料的功效及归类、选材及生产加工3各种各样调味料制作技巧4、新鲜虾的腌渍及解决方式5、独门辣椒油的秘方和制作技巧6、详

尽的口味虾或蟹的做法解读。

课程内容：1、小龙虾的挑选与生产加工解决；2、辅材的挑选与粗加工；3、独门龙虾的辣椒油火锅底料；4、口味虾大骨汤的秘方与制做；5、不一样口味口味虾的调配方式与方法。