

# 济宁捞汁小海鲜美食培训学校，肯学就会

产品名称	济宁捞汁小海鲜美食培训学校，肯学就会
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

济宁捞汁小海鲜美食培训学校，肯学就会018

捞汁小海鲜主题餐厅完全去餐具化的创意经营方式，既充分彰显了个性又十分符合现代人对新奇美食与主题幻想的追求，吸引了广大消费者的眼球，备受人们喜爱。如今，随着品牌知名度的扩大，越来越多的捞汁小海鲜主题餐厅店在各地挂牌开张，如果您有意创业赚取一桶金，就快来加入我们，搭上好项目的末班车吧！较时尚的捞汁小海鲜，桌子覆上一整张吸油纸，紧接着是刚出锅热气未消的一大盆海鲜，“哗啦”一声，红红艳艳的小龙虾、皮皮虾、蟹子、贝类、仔鸡就这么被倒在桌上，默默的咽了一下口水，好嘞！撸起膀子，开造！哈尔滨捞汁小海鲜总店

坐落红旗大街与海河东路交口。诚招全国商！捞汁小海鲜期待您的共同发展 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。

捞汁的口味特点是：酸、甜、鲜、咸、微辣；捞汁菜品是一款凉拌菜的升级与创新产品，少放汁即为拌菜，多放汁即为捞菜；捞汁菜以无油、低盐、多醋、多素，满足了广大老百姓对健康饮食的需求。

捞汁小海鲜的捞汁主要分以下几大类：1. 蚝油汁：蚝油汁是一款用料为蚝油、盐、香油，加鲜汤烧沸，为咖啡色咸鲜味的酱汁。可拌食荤料，如：蚝油鸡、蚝油肉片等。2. 葱油汁：葱油汁是一种调味料，杭州菜系中一种常用的调味汁，常常应用于烹制海鲜的菜肴中。葱油汁用料为生油、葱末、盐、味精。葱末入油后炸香，即成葱油，再同调料拌匀，为白色咸香味。用以拌食禽、蔬、肉类本料，如：葱油鸡、葱油萝卜丝等。3. 鲜咸汁：以精盐、味精、香油加适量鲜汤调和而成，为白色咸鲜味。可拌食豆干、鸡肉、虾肉、蔬菜、豆类等，如盐味鸡脯、盐味虾、盐味蚕豆、盐味莴笋、盐味什锦豆等。4. 韭味汁：韭味汁用料为腌韭菜花、味精、香油、精盐、鲜汤、腌韭菜花用刀剁成茸，然后加调料鲜汤调和，为绿色咸鲜味。拌食荤素菜肴皆宜，如：韭味里脊、韭味鸡丝、韭菜口条等。5. 麻叶汁：用料为芝麻酱、精盐、味精、香油、蒜泥。将麻酱用香油调稀，加精盐、味精调和均匀，为赭色咸香料。拌食荤素原料均可，如：麻酱拌豆角、麻汁黄瓜、麻汁海参等。6. 椒麻汁：椒麻汁是一道以生花椒、生葱、

盐等为主要食材制作的美食。用料为生花椒、生葱、盐、香油、味精、鲜汤，将花椒、生葱同制成细茸，加调料调和均匀，为绿色或咸香味。适合拌食荤食，如：椒麻鲍鱼、椒麻鸡片、椒麻笔管鱼、里脊等。忌用熟花椒。7. 虾油汁：用料无虾籽、盐、味精、香油、绍酒、鲜汤。做法是先用香油炸香虾籽后再加调料烧沸，清透色咸鲜味。用以拌食荤素菜皆可，如：虾油冬笋、虾油鸡片。8. 蟹油汁：用料为熟蟹黄、盐、味精、姜末、绍酒、鲜汤。蟹黄先用动物油炸香后加调料烧沸，暖色咸鲜味。多用以拌食荤料，如：蟹油鱼片、蟹油鸡脯、蟹油鸭脯等。

海鲜大聚会就要这么任性的吃.....,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,推出的海鲜套餐一共分为两种小份388元,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。