

培训做油焖大虾 油焖大虾培训 汉食观小吃技术

产品名称	培训做油焖大虾 油焖大虾培训 汉食观小吃技术
公司名称	武汉汉升餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼
联系电话	17771791618 17771791618

产品详情

油焖大虾培训内容：

- 1.讲述油焖大虾所需设备的认知和使用方法；
- 2.油焖大虾所需食材的挑选及原料讲述；
- 3.虾的处理方法和技巧；
- 4.重点掌握油焖大虾的制作方法和烹饪技巧；
- 5.油焖大虾口味的调配和掌握；
- 6.油焖大虾系列的搭配和出品。

汉食观所授项目内容包括各类特色粉面，早点小吃，白案包子馒头花卷，家常小炒，各类地方特色菜系，广式烧腊技术，烤鸭技术，油焖大虾培训，传统烧烤技术，特色烧烤技术，油炸类小吃，哪里有培训油焖大虾，铁板类小吃，烧烤类小吃，凉菜技术，西点技术，各地特色不同的卤水技术。

油焖大虾步骤：

- 1、锅上火，烧热，培训做油焖大虾，入油，烧至八分热，倒入生姜、蒜头、辣椒、花椒，炒出香味。这个菜之所以叫做油焖，也是其特色，用油量比较大，3斤虾约耗油半斤左右；
- 2、将虾入锅，大火翻炒，依次烹入白醋和料酒，然后下老抽酱油少许着色，放胡椒粉适量翻炒；

- 3、虾微变色后，将所有准备好的香料投入，继续翻炒，将香料与虾炒匀。然后放入白糖适量，然后将浓缩鸡汤料投入炒匀；
- 4、倒啤酒，将虾略没即可，火打到中小火状态，盖上锅盖，油焖大虾技术培训，焖十五分钟左右。注意隔五分钟左右翻一次锅，使之入味均匀；
- 5、汤汁快干时，拿掉锅盖，继续翻炒片刻，待汤汁收干，投入葱白或香菜即可装盆。

油焖大虾使用的主料是螯虾。中国大陆原有3种螯虾，原产于东北寒温带区，隶蛄属。华北华东于20世纪40年代引进了原产于北美的克氏原螯虾，它的生存和繁殖能力较强，分布范围显著扩大。80年代又从澳大利亚引进了澳螯虾。淡水产的各种螯虾许多种有经济价值，可供食用。人工养殖发展很快。

江汉的大虾属于螯虾，一种淡水虾，和澳洲淡水龙虾是亲戚。六十年代初，江汉平原灭血吸虫，引进这种虾是为了消灭血吸虫的寄宿主——钉螺，从天津一带引进这种虾，投放在江汉平原一带的水域。

培训做油焖大虾-油焖大虾培训-汉食观小吃技术由武汉汉升餐饮管理服务有限公司提供。武汉汉升餐饮管理服务有限公司为客户提供“烧烤,早点,卤菜,饮品等培训”等业务，公司拥有“汉食观”等品牌，专注于其它等行业。，在湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：叶老师。