

学做香辣虾球 汉食观

产品名称	学做香辣虾球 汉食观
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

汉食观饮食技术培训基地的优势：

- 1、我们是正规，专业，大型的培训公司。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到正宗名小吃技术。
- 3、一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。
- 4、在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。
- 5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。
- 6、对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导。
- 7、免费食宿，安全卫生。
- 8、3年内免费跟踪服务，为学员解决一切技术上问题。

油焖大虾制作小诀窍：

- 1、原料的处理要诀：将虾放在清水中漂洗，并用牙刷刷干净虾体。然后把小龙虾捉住，剪去两只大夹的前端尖钩，一是为了防止它夹人，二是为了好入味；去肠，虾的尾部有三片尾翼，捏住中间一片，一拧一拉，肠子就出来了；再后就是从虾头部外壳的约1/2处（为了有效地保持虾黄，可尽可能少剪一些）剪

开，注意不宜直接剪断，在欲断未断时往外一拉，可将虾头部的沙囊一起带出，就是那黑黑的一团物质，注意保留虾黄；然后从拉掉的尾翼处直线剪至头部，一是为了好入味，二是吃的时候好剥壳。

2、此菜如果使用浓缩鸡汤料，不可再放盐和味精之类。如果不使用浓缩鸡汤料，可用鸡精代替，可适量放盐。

油焖大虾的制作过程的关键就在“油焖”二字上，用于烧制此菜的油每菜式约需五至七两，焖烧的时间在半小时以上。如此焖烧而成的大虾，色泽鲜艳耐看，香辣鲜各味俱全，常常在餐馆美餐之后，还要打包带回家中细细品尝。油焖大虾采用江汉平原大虾为原料，以潜江特有的“油焖”烹调方法制作。如此做成的大虾，色泽鲜艳耐看，学做香辣虾球，味道香辣鲜美。潜江油焖大虾一般以大排档形式消费。夏日夜晚，工作之余，携家人、朋友于热闹之中品潜江油焖大虾，再佐以啤酒、风味烤串，美味佳境，其乐融融。

学做香辣虾球-汉食观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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。汉食观饮食技术基地——您可信赖的朋友，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，联系人：叶老师。