

口味虾怎么做好吃

产品名称	口味虾怎么做好吃
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

口味虾又叫长沙口味虾、麻辣小龙虾、香辣小龙虾等，是湖南省汉族小吃，以小龙虾制成，口味辣鲜香，色泽红亮，质地滑嫩，滋味香辣。20世纪末开始传遍全国，成为人们夏夜街边啤酒摊的经典小吃

口味虾、蟹口感麻辣鲜香，是夜宵啤酒摊的经典小吃。口味虾先要将龙虾掐头去尾，再用刷子大力刷，然后加足了辣椒、朝天椒、花椒、八角、茴香、孜然、大蒜、生姜等数种调料进行爆炒，将龙虾煮到通透。端上桌的口味虾看起来色泽红润，又喷香扑鼻。口味虾的营养价值非常高，虾肉内含有大量的锌、碘、硒等微量元素，同时，它的肌纤维细嫩，易于消化吸收。现如今口味虾、蟹已经成为了夜宵市场不可缺少的一道特色美食小吃，深受男女老少的喜爱。

长沙曾食坊口味虾技术培训：

- 1、口味虾或蟹原材料的认识与选用
- 2、香辛料的作用及分类、选料及加工
- 3、各种调味酱制作技巧
- 4、鲜虾的腌制及处理方法
- 5、秘制红油的配方和制作技巧
- 6、详细的口味虾或蟹的做法讲解。

亲，想学口味虾技术的朋友们，就来我们湖南曾食坊吧，这里有师傅手把手的教你如何制作色香味俱全的口味虾，本公司是湖南规模大正规的一家培训公司，随时欢迎前来参观了解后学习。

本公司可以帮你提供进货的渠道都可以的，有关技术方面的问题一律都可以帮您解决。

曾食坊小吃培训学校，提供技术，经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者，还是没有经验没有人脉没有的人，只要你有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么曾食坊就可以帮助您，为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在名食园学技术，对于后期的经营上完全可以自由做主，我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你，你能当一个有实权的店主，这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势，拥有技术，才能有更好的收益。