

# 山东烟台海鲜大咖培训时间短

产品名称	山东烟台海鲜大咖培训时间短
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

山东烟台海鲜大咖培训时间短018

海鲜大咖为何在口味上不苟同与其他商家？因为膳学派师傅采用的是宫廷秘方和改良创新后的独家秘制酱料，而且食材也是充满特色的纯天然、无公害的新鲜食材。将膳学派海鲜大咖和其他的海鲜大咖品牌一对比就能够感觉到膳学派的海鲜大咖更加的新鲜，酱料的味道更加的独特。而作为一家海鲜大咖品牌，美味香海鲜大咖更用心打造富有营养的美食。

海鲜大咖重磅来袭，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。新奇吃法，食材多样，制作简单保留食材鲜味，更加体现食材口味上的特点。新乡市美味香专业餐饮技术培训学校，专业的培训基地，一流的培训技术，毫无保留的配方，手把手教学，一对一服务，培训后五年内免费服务，指导开店，餐具配送，没有较专业，只有更用心。一心为顾客服务，圆你致富之梦。

选择膳学派海鲜大咖培训 黄金商机 蒸式海鲜海鲜大咖采用新鲜扇贝、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，保证食材的新鲜性，制作方法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上秘制特制汤汁，底部用明火加热，随着温度的慢慢升高，贝类吸收汤汁的鲜味，更加入味。现如今较火的小吃海鲜大咖，各类海鲜大，再以麻辣的口味呈现，以其壮观的盘式。

### 【海鲜大咖做法】

用料：各类海鲜:螃蟹，皮皮虾，虾、花蛤，蛭子等贝壳类、大重庆（一种类似火锅底料）、香菜

各类蔬菜:金针菇、土豆、豆芽、莴笋等、花椒、大料、葱姜蒜，干辣椒

海鲜大咖的做法

- 1、螃蟹，虾，皮皮虾蒸熟。
- 2、贝壳类过开水快速焯一下捞出。
- 3、所有蔬菜切段的，切后片的都铺在盛海鲜的大容器里铺一层。
- 4、炒锅放适量油，放入葱姜蒜花椒大料炒香，放入大重庆（类似火锅底料的一种或者麻辣烫的底料都可以）炒匀，放入水煮开，可多煮一会。
- 5、先把贝壳类铺在盛蔬菜的大容器上，再把螃蟹等海鲜铺在\*上面。
- 6、倒入熬好的汤汁。
- 7、直接把大容器放在煤气灶上，两个灶开火煮开。
- 8、煮开后移到餐桌上，大容器底部有盛固体酒精的槽，可点燃酒精加热。
- 9、可炸干辣椒油浇到海鲜上，撒上香菜段就可以大口吃海鲜啦。~