

# 烟台捞汁小海鲜培训时间短

产品名称	烟台捞汁小海鲜培训时间短
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

### 烟台捞汁小海鲜培训时间短018

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。
2. 鲜咸汁：以精盐、味精、香油加适量鲜汤调和而成，为白色成鲜味。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。

超霸气,超奢华、超安逸,吃海鲜甘旨,影响着四面八方的吃货们的味蕾各类海鲜一扫而空,让客家势成骑虎,这股狂流迅速火遍四面八方掀起海鲜狂潮,朋友圈的聚众效应,抓住了人的猎奇生理一道“场面大、存眷高”的菜品捞汁小海鲜合作费,发在朋友圈里能引来颤动浸染,“捞汁小海鲜”是当下极端火爆的项目,捞汁小海鲜食材丰富,食材非常灵活。