

海鲜大咖技术在山东济宁教学的专业

产品名称	海鲜大咖技术在山东济宁教学的专业
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

海鲜大咖技术在山东济宁教学的专业002

新奇吃法，食材多样，制作简单保留食材鲜味，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，的培训技术，毫无保留的配方，手把手教学，一对一服务，培训后五年内服务，指导开店，餐具配送，没有较专业，只有用心。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，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。~

【海鲜大咖学习方式】

1.采用"实践+理论"相结合培训模式，注重学员亲手实践，老师一对一教学，学会给资料配方。

2.随到随学，亲手操作，手把手教学，包教，时间不限。

3.从认识食材、工具操作介绍开始学习，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握。

海鲜大咖这盆满满的海鲜美食直接震撼你的眼球，让你情不自禁的就像照相发朋侪圈秀一下。海鲜不但可以蒸可以煮可以辣炒，但是在一道菜里就品尝到种种百般的海鲜鲜味但是不容易的，食天下“海鲜大咖”做到了。这一份海鲜大咖不但海鲜多种多样，做法也是百般百般的，颠末差另外烹调历程之后汇聚到一起，成了一份海鲜“大杂烩”。美食园多种精品早餐早点培训、美味小吃培训、特色饼培训、米饭快餐培训、特色砂锅培训、盖浇饭培训、卤菜卤肉培训、特色烧烤培训、特色精品培训、流动摊小吃培训、特色火锅培训、特色面食培训、特色干锅培训、特色地锅培训、炸鸡汉堡培训、凉拌菜培训、特色石锅培训、铁板烧培训、特色烤鸭培训、特色碳锅培训、蒸菜扣碗培训、炒菜小炒培训、冷饮培训等上百种美食系列项目，随到随学，包吃住费用，学满意为止。