

恩施可以学做口味虾技术

产品名称	恩施可以学做口味虾技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙口味虾是一道，非常有特色的地方风味小吃，主要制作食材是小龙虾，配料是干辣椒、食盐、胡椒粉，通过大火烧制而成。

口味虾，又叫长沙口味虾、麻辣小龙虾、香辣小龙虾、十三香小龙虾，甚至简称麻小。属湘菜，即湖南菜，是以湘江流域、洞庭湖地区和湘西山区等地方菜发展而成。

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。色泽红亮，口感香辣鲜浓。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一个项目3天左右，视个人情况而定。学校承诺：传授配方；现场实践学习；支持免费技术升级；包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。

长沙红星鹏飞厨师培训学校是一家培训餐饮各类特色小吃技术、早餐夜宵技术培训、特色酱卤培训，冷饮奶茶培训，特色湘菜培训等、属于长沙市人力资源和社会保障局机构，提供的配方传授、详细过程教学；创业者无需任何餐饮经验，学校引进新技术以薄利多销的模式让广大餐饮创业者以小本创业方式快速开店；学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！

学校宗旨：发展厨师职业教育，切实提高餐饮行业从业人员素质 厨艺技能水平

学校愿景：打造餐饮界精英

学校使命：传递“更快、更优”的技术价值

学校精神：诚信思进，创新务远

学校价值观：进取 追求成功 不断创新