

# 学做口味虾技术培训班

产品名称	学做口味虾技术培训班
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

### 学做口味虾技术培训班

小龙虾的制作方式有很多，麻辣小龙虾，油焖龙虾等做法都非常的有名，这样制作出来的小龙虾香，辣，麻，鲜，回味长久，虾肉嫩。鲜香美味的麻辣小龙虾，起源于长江中下游一带，低廉的价格和独特的口味，丰富的营养价值，风靡大江南北。犹如出水芙蓉，在餐饮业中脱颖而出，以清新的气息、蓬勃的朝气，跳动的活力带动着新世纪餐饮美食业。麻辣小龙虾，采用秘制的十三种药用善材制作而出，辅之以花椒，天然香料，又一美食杰作。麻辣小龙虾，非常的美味，适合聚餐，聚会用餐，确保你的客户回头率。

### 龙虾的培训课程：

- 1.培训麻辣小龙虾的选料。
- 2.麻辣小龙虾的清洗及初步加工。
- 3.麻辣小龙虾等主料及辅料的全部制作。
- 4.培训麻辣小龙虾烹饪技术。

### 培训课程安排

1. 技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
2. 项目技术详细解析
3. 原材料的选择、采购、口味的调整和配比、专用料的装备办法和保存方法等
4. 老师手把手教学食材处理及制作方法技巧
5. 老师实践操作中带领你回忆理论学习
6. 原材料的选择，采购，成本、预算