

潜江油焖大虾的做法培训

产品名称	潜江油焖大虾的做法培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

潜江油焖大虾的做法培训

湖北被评定为“中国小龙虾之乡”。从此“中国小龙虾看湖北，湖北小龙虾看潜江”的说法不脛而走。潜江油焖大虾是一道湖北菜起源于湖北潜江江汉油田一个叫做五七的小镇市，在江汉平原声名鹊起，广受食客喜爱！江汉平原的名菜为潜江油焖大虾，近几年潜江油焖大虾已经慢慢走向全国，在各地不同品牌的油焖大虾店如雨后春笋般露出。当地政府还审时度势连续举办了五届中国湖北潜江龙虾节，其中2012年项目签约引资228.23亿元。长沙曾食坊潜江油焖大虾制作过程的关键就在“油焖”二字上，用于烧制此菜的油每菜式约需七至八两，配置各种天然香辛料、啤酒，焖烧的时间在半小时以上。如此焖烧而成的大虾，色泽鲜艳耐看，香辣鲜各味俱全。

您若想学到小龙虾技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到小龙虾做法，掌握小龙虾技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的小龙虾培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到小龙虾技术。长沙曾食坊是您的选择！

培训课程：

培训龙虾选择、清洗技术和预处理。

培训龙虾香料、辅料的出料制作。

培训龙虾专用飘香酱、飘香油的制作。

培训龙虾过油油温控制。

培训龙虾成型过程、火候、口味调制方法。

培训各种口味油焖大虾味型调制技术。

培训成品摆盘、造型、售卖方法。

联系我可以一人学费两个人来学

{请花10秒钟时间记住我的电话方便联系}

我们是长沙一家培训点，欢迎来电了解！！！！

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入长沙曾食坊美食培训，轻松致富创业