

# 武汉武昌三鲜豆皮培训

产品名称	武汉武昌三鲜豆皮培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

武汉武昌三鲜豆皮培训，学三鲜豆皮技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在江西南昌，江西赣州，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习三鲜豆皮技术；三鲜豆皮是湖北武汉人早点的主要食品之一，也是民间特色的汉族传统小吃之一。

三鲜豆皮是糯米和豆皮合作而成，以馅中有鲜肉、鲜蛋、鲜虾（或鲜肉、鲜菇和鲜笋）而得名。初是武汉人逢年过节时的节日佳肴，后来成为寻常早点。色泽金黄透亮，鲜艳夺目，皮薄软润爽口，滋味鲜美，含有虾、菇、肉香。豆皮制作过程中要求“皮薄、浆清、火功正”，这样煎出的豆皮外脆内软、油而不腻。

三鲜豆皮是糯米和豆皮合作而成，以馅中有鲜肉、鲜蛋、鲜虾（或鲜肉、鲜菇和鲜笋）而得名。三鲜豆皮形方而薄，色金而黄，味香而醇。三鲜豆皮不逊色于“汉堡包”和“披萨饼”。豆皮的“豆”必须是脱壳绿豆；豆皮的“皮”必须是精制米浆；豆皮的馅，必须是湘产糯米；豆皮的形，必须是方而薄；豆皮的色，必须是金而黄；豆皮的味，必须是香而醇。

三鲜豆皮做法：

- 1、把虾、鱼肚、香菇切碎，和荸荠碎葱姜末等混合，用味精、盐、胡椒粉调味。
- 2、滴入几滴绍酒和香油拌匀；
- 3、拌匀后搅打上劲；
- 4、把腐皮切成是厘米见方的片。

5、在腐皮上放上馅料，涂抹少许面糊粘牢；

6、用油炸至金黄色便可码盘上桌食用。