

特色捞汁小海鲜技术培训

产品名称	特色捞汁小海鲜技术培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源捞汁小海鲜以优质的小海鲜为原料，结果现在时尚流行的健康烹饪方式，麻辣小海鲜所有的加热都通过锡纸完成，出餐速度快，健康卫生，味道鲜美。投资麻辣海鲜好不好?取材源自深海，营养健康，它含有多种营养成分，营养全面，低热能、高蛋白、少脂肪，能防治中老年人慢，实属物美价廉的海鲜产品。

来食味源学习签订正规合同，配方毫无保留，包教包会，学会为止，不限时间，包食宿，先品尝，后学习秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念以市场需求为导向,综合把握市场,大力发展传统风味小吃系列。食味源小吃培训学校热烈欢迎您的光临。

近段时间麻辣小海鲜，捞汁小海鲜，火爆朋友圈，食材采用新鲜扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾等所有海鲜食材，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，更加入味。