

中国正规海鲜大咖技术学习 海鲜大咖培训

产品名称	中国正规海鲜大咖技术学习 海鲜大咖培训
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

食味源海鲜大咖不吃海鲜的夏天是不完整的，而海鲜的吃法也是各式各样，如今流行一种新的海鲜吃法，就是将所有海鲜放到一个容器内可随心挑选自己喜欢吃的。特色海鲜套餐，一种是麻辣小龙虾套餐，一种是烤鱼套餐，两种套餐所含的海鲜食材有：扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，所有海鲜食材都是活的，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，浇上商家特制汤汁，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。让更多的爱好餐饮的创业者，学到好技术，做更好的生意。

食味源餐饮培训学校一向以品质为先，味道为本为宗旨。专业的技术加上出色的味型在业界赢得稳固的地位。在这段时间里得到很多学员认同。我们有信心打造全城具实力，口碑好的培训基地。学员每天可进行反复实习，强化训练，令每位学员在短的时间里能掌握整个制作与技巧。

包子、馒头、花卷、烧麦是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。

食味源河南**海鲜大咖技术培训劲爆的莫过于海鲜大咖这个海鲜大杂烩了，集中了扇贝，基围虾，琵琶虾，螃蟹，扇贝，海螺，花蛤、生蚝等十几乃至几十到海鲜产品，经过炸、蒸、煮、炒的形式，通过拼盘，集中在一个特制的餐具，海鲜大咖一上桌的霸气感观，整体视觉冲击力十足，让食客一试难忘，流连忘返。