

龙虾杯杯面培训 学做龙虾杯杯面技术

产品名称	龙虾杯杯面培训 学做龙虾杯杯面技术
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

龙虾杯杯面培训 学做龙虾杯杯面技术

长沙曾食坊小龙虾杯面的做法如下:

- 1、主料小龙虾2个 油面300克。调料：食盐1/4茶匙，姜5克。水淀粉15克，鸡汤1碗半，小葱3根，玉米淀粉4大匙，植物油适量。
- 2、龙虾刷洗干净，在龙虾尾上2节的地方用刀剁开。
- 3、拿起把尿放干净，把龙虾头尾分开，剁块。
- 4、虾钳用锤子锤裂，处理好的龙虾撒上玉米淀粉，拌匀，让每块都沾上薄薄的粉。
- 5、锅放油烧热(要看油温够不够，取1筷子插入油中，有很多泡泡冒上来，说明油温够了，可以炸了)。

【学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

长沙曾食坊餐饮培训项目多样，集技术培训、特色小吃、风味小吃、名小吃培训于一身，拥有一批实力超群的餐饮小吃培训名师和大厨，技术研发中心一应俱全，对各地餐饮小吃具有很深的研究，培训前签订合同，保障学员学习质量，无限时技术培训，包学会，配方无保留，全程师傅对学员一对一培训，学员实际操作，做出成品与师傅技术相媲美方为学成。