

# 干锅虾培训 学做干锅虾技术

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 干锅虾培训 学做干锅虾技术                       |
| 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

食味源干锅虾的精髓在于其肉质和炒制时的调味。汁浓、麻辣味浓的干锅虾，肉质紧韧爽脆，加上多种特制香料的调和，让人回味。制作干锅虾选料是关键，虾必须新鲜，可用活明虾或基围虾，也可以选用冰鲜明虾。若选用冰鲜明虾，要用皮薄(皮厚的发黑)、虾脑少、肉饱满的，因为皮厚则炸不酥，有虾脑的头易炸掉且太费油，而肉不饱满的炸出来发柴。

食味源郑重承诺:每一个小吃培训学员我们都是包教包会,学会为止,所以学员不用担心时间不够学不会.同时小吃培训学习中,食味源将为学员安排好住宿,让学员能够安心学好小吃技术.零基础学习技术，短期之内就可以掌握其中的核心技术，通过自己不断的努力实践练习，相信一定会餐饮创业成功。

食味源干锅虾是其中的一款，汤汁少，但味道浓，麻辣鲜香，味美无比。看着生津活血，食之营养丰富。干锅虾同干锅鱼等等干锅系列一样，属于川菜系列，香、麻、辣缺一不可。加上使用贵州的香辣椒，香辣而不燥、鲜而不腥、入口窜香、回味悠长。