

湖南 口味虾技术学，正宗口味虾技术培训

产品名称	湖南 口味虾技术学，正宗口味虾技术培训
公司名称	长沙神来福特色小吃培训有限公司
价格	600.00/个
规格参数	
公司地址	长沙雨花区汽车南站前进大酒店对面福天大酒店1-5门店
联系电话	0731-85327392 15307318837

产品详情

湖南哪里有口味虾技术学，正宗口味虾技术培训口味虾，又叫长沙口味虾、麻辣小龙虾、香辣小龙虾、十三香小龙虾，甚至简称麻小。属湘菜，即湖南菜，是以湘江流域、洞庭湖地区和湘西山区等地方菜发展而成。色泽红亮，口感香辣鲜浓。

湖南哪里有口味虾技术学，正宗口味虾技术培训

神来福火爆套餐烧烤+唆螺+口味虾+开心花甲，1280元

神来福2013年荐举套餐小吃培训，烧烤+麻辣烫+酸辣粉+油炸鸡柳+铁板鱿鱼，1280元

神来福2013年荐举套餐小吃培训，鸭霸王+酱板鸭+卤菜凉菜，2580元

神来福2013年荐举套餐小吃培训，湘西泡菜+泡椒凤爪+凉皮凉面+酸辣粉，1280元

神来福2013年荐举套餐小吃培训，肠粉+卤粉+过桥米线，1800元 神来福2013年荐举套餐沙县小吃培训，柳叶蒸饺+千里香混沌+炖汤+凉拌面+卤蛋+卤鸭脖+小笼包，2980元

神来福2013年荐举套餐小吃培训，土家酱香饼+千层饼+粥，1800元

神来福2013年最新小吃培训,正宗浙江梅干菜扣肉饼，学费1280元

神来福2013年最新小吃培训，开心锡纸花甲，学费600元

神来福2013年最经典小吃培训，津市牛肉粉，1080元

神来福2013年最经典小吃培训，灌汤包+饺子+千里香混沌+卷子+烧卖，1680元 做法一 制作食材

龙虾（学名：克氏原螯虾，北方称小龙虾）

干红辣椒，植物油，精盐，味精，酱油，白醋，料酒，生姜，大蒜，葱花，香菜末。制作流程 1.

口味虾 将龙虾先放在清水里养至少一到两天，让虾把身体里的淤泥吐尽。用废弃的牙刷将龙虾洗刷干净，尤其是头部与身体连接处，很脏；

根据需要可以考虑去除龙虾的头并在虾尾部背上划开一道口子扯掉黑线。

2.在锅中放油，油烧热将虾放入过油，此时不要放盐，待虾的表面呈红色迅速捞起备用，起锅；

3.在锅中放植物油适量，将蒜和姜放入油锅里用中火炒出香味后，把虾、八角、桂皮放入锅中加适量水制作所需材料(11张)用大火烹煮

4.水沸腾3分钟后将准备好的红辣椒、精盐、酱油、醋等作料适当倒入，闷一会儿； 5.转中火，放适量料酒，加水至主料的一半，盖上锅盖，中火闷十分钟，待水熬成浓汁时，起锅后加葱花出锅盛碗。

喜欢吃辣口的可适当添加含有豆豉类的辣酱，味更为香辣浓郁！长沙神来福培训中心，有专业老师，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的最佳场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选神来福。神来福传授您最正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。

【培训优势】

- 一、神来福小吃培训中心技术领先，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势；
- 二、培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止；
- 三、标准化教学，与学员签订培训合同，高标准完成教学质量；
- 四、学员跟踪指导，传授经验，提供终身技术支持；
- 五、毕业赠送培训资料，以防学员因时间久忘记配方；
- 六、指导学员开店所需设备、厨具、配料、进货等一系列的后期服务；
- 七、学员档案严格管理，学员若以后再复习可凭合同书免费再学； 教学课程安排：

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作 致富热线：0731-85327392 15307318837 联系人：唐嫣 联系地址：长沙雨花汽车南站前进大酒店对面福天大酒店1-51门店