

培训干锅香辣虾技术

产品名称	培训干锅香辣虾技术
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里教中国干锅香辣虾 秘制配方全教

干锅香辣虾的做法香辣虾的配料及做法培训。干锅香辣虾是一道汁浓、麻辣味浓，肉质紧韧爽脆的名菜。中华名食园小吃培训干锅香辣虾味道鲜美回味无穷。从一开始的香辣蟹，到现在衍生出来的干锅香辣虾、香辣田螺，在大江南北都成为餐桌上的宠儿，就连被外省人一致认为不能吃辣的广东人，也开始大张旗鼓地吃起香辣料理来。干锅香辣虾的精髓在于其肉质和炒制时加上多种特制香料的调和，让人回味无穷。干锅香辣虾有好几种做法，一种是加入特制的辣酱炒制，吃过了虾以后再加汤涮菜，和香辣蟹的吃法差不多;还有一种呢，类似水煮的做法，是用郫县豆瓣花椒、辣椒等煮制的;第三种呢，是比较干香的做法，用干辣椒等佐料炒虾，再加入土豆条、红薯条、花生、芝麻等增香的材料，成菜麻辣鲜香，是很好吃的下酒菜。

干锅香辣虾是虾的一种独特做法，味道香辣可口，外酥里嫩干锅干锅香辣虾更是一道非常受欢迎的菜品，香辣虾是一道汁浓、麻辣味浓，肉质紧韧爽脆的汉族名菜，属于渝派川菜。通常由虾、土豆、香芹、花生米等主料制作而成。在四川烹饪期刊中记录了两种重庆香辣虾的做法。干锅香辣虾此菜是以味道独特，具有麻、辣、鲜、香的特点，作为一种大众化、平民化的食品，余香不绝，回味无穷，屡食不厌，因而有相当强的市场占有率，深受广大食客的青睐。因为现在消费者，都纷纷去追求方便快捷的生活，因此会选择去外面吃饭。因此这道干锅香辣虾美味小吃不仅可以单独销售，还能搭配各种晚餐和夜宵一起经营，深受市场大众喜爱再加之这两年餐营业发展速度惊人。同样也为广大的投资者带来了宝贵的商机，在制作时主要是注意时间，时间不能太长，一般五分钟左右的焖煮就可以了开干锅香辣虾店。

干锅由于与火锅相比汤汁较少，其烹制的全部营养与味道以强制性的形式让食物全部吸收，所以做出的干锅具有：干香，味浓，汁少，营养的特点。先干锅菜的形式是在厨房里将菜炒好，装入生铁锅中再上桌食用。为了避免菜肴冷却后影响口感，就用小火加热保温，并用木铲铲动，防止粘锅。后来，干锅逐渐演变成将主料食完后，再利用剩余的汤汁（或加汤）烫食其它原料或由厨师加入其它原料加工好后食用。这就有些类似火锅的就餐形式。