

# 肉蟹煲去湖南培训长沙肉蟹煲培训

产品名称	肉蟹煲去湖南培训长沙肉蟹煲培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

肉蟹煲去湖南有培训学校吗 相传肉蟹煲起源于明朝皇宫的滋补砂锅，由砂锅烹饪，新鲜的肉蟹、虾为主料，配上秘制香料，并加入各种辅料，由大火煲制而成。肉蟹鲜美汤羹浓，深受大众喜爱。

蟹肉煲当活肉蟹遇到鲜虾，精选几十种天然中草材料制作而成,主要搭配凤爪、娃娃菜、莴笋、土豆、玉米等。

再以适当火候烹制而成的煲，融合了肉蟹的鲜香与鲜虾的美味，再加上凤爪与蔬菜提味，使得色泽鲜亮、香气四溢、引人食欲，吃一口在嘴里，酥香带辣，鲜美适口，可称人间美味。蟹肉煲肥美鲜嫩，蟹肉飘香，鲜美滋味，待鸡爪熟烂后放入蟹和虾，连汤汁一起倒入即可。

### 项目蟹肉煲

课程安排理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、设备配备等。2.项目技术详细讲解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。