



美食中心炒海鲜项目：辣炒蛭子、辣炒花蛤、香辣花甲、麻辣龙虾尾、麻辣田螺、辣炒海瓜子、炒蛭子、炒花甲、麻辣小龙虾、香辣螺丝、炒螃蟹、爆炒蚶子、炒蚬子、炒海鲜饭、锡纸花甲、香辣蟹爪。烤海鲜项目：烤鱿鱼、烤大虾、烤扇贝、烤生蚝、烤脑花、蒜蓉烤生蚝、蒜蓉烤扇贝、鸡汁烤生蚝、香烤蛭子、烤花甲、烤基围虾、烤鱿鱼花、烤金丝鱼。爆炒海鲜培训内容：1. 海鲜的选择技术；2. 海鲜的清洗处理技术；3. 爆炒海鲜的秘方配料；4. 海鲜的炒制技术；5. 爆炒海鲜的原料认识及作用处理方法；6. 海鲜的采购信息；7. 学员实际操作，老师点评；8. 投资预算分析及经营管理技巧；特色炒海鲜纯天然香料制作，不含任何添加剂，打造绿色健康食品！项目介绍：海鲜不仅味道鲜美，而且它的营养也比较全面，实属物美价廉的海产品。它含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁、钙、磷、碘、维生素、氨基酸和牛磺酸等多种成分，是一种低热能、高蛋白，能防治中老年人慢性病的理想食品。