

# 油焖大虾培训班，油焖大虾培训班找文昌

产品名称	油焖大虾培训班，油焖大虾培训班找文昌
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

## 产品详情

【哪里有油焖大虾培训班，油焖大虾培训班找文昌】

油焖大虾培训,正规的油焖大虾培训,武汉文昌油焖大虾培训

武汉文昌高级职业学校--小吃培训--油焖大虾学习三到五天，随到随学，味道正宗一流，欢迎来校学习，开店做油焖大虾收入高 如今油焖大虾是江城夜市大排挡的主打。油焖大虾制作过程的关键就在“油焖”二字上，用于烧制此菜的油每菜式约需五至七两，焖烧的时间在半小时以上。如此焖烧而成的大虾，色泽鲜艳耐看，香辣鲜各味俱全，常常在餐馆美餐之后，还要打包带回家中细细品尝。

油焖大虾培训,正规的油焖大虾培训,武汉文昌油焖大虾培训

油焖大虾采用江汉平原大虾为原料，以潜江特有的“油焖”烹调方法制作。如此做成的大虾，色泽鲜艳耐看，味道香辣鲜美。潜江油焖大虾一般以大排档形式消费。夏日夜晚，工作之余，携家人、朋友于热闹之中品潜江油焖大虾，再佐以啤酒、风味烤串，美味佳境，其乐融融。

武汉市文昌高级职业学校【油焖大虾培训】【小吃技术培训】、【烧烤培训】、【西餐培训】、【西式糕点培训】、【卤菜培训】正在招生中武汉文昌小吃培训学校

地址：武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。