

# 武汉佳肴汇烤海鲜培训班，武昌学烤海鲜

产品名称	武汉佳肴汇烤海鲜培训班，武昌学烤海鲜
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1880.00/期
规格参数	品牌:佳肴汇 型号:烤海鲜 地点:武汉
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

## 产品详情

烤鱿鱼、烤生蚝、烤扇贝是海鲜烧烤最常见的几种海鲜，因为售价亲民，价格便宜深受好评。特别是在夏天，海鲜烧烤和冷饮一起，真叫人大呼爽！海鲜烧烤技术培训也是夏天餐饮创业项目中比较火爆的。由于海鲜烧烤利润高，生意火爆，成为小本创业的优质项目。

烤海鲜烧烤也已成为全世界使用最广泛的烹调方式之一，无论是街头巷尾，或是街边店面、校门、车站、码头、商场、旅游景点到处可见，由于它的香味及不同口味的调料，诱使着人们的食欲，再加上众多的可烤事物取之不尽,用之不竭，使烧烤有着经久不衰的市场。广泛的消费群体和深厚的市场基础，使得整个烧烤市场正处于发展期。

海鲜食品一向是受人们欢迎的食物,其丰富的蛋白质、低胆固醇、各种微量元素,与肉类相比对人的营养和健康更为优越。更有许多海鲜食品，包括生蚝、龙虾、海胆、海参、鱼卵、虾卵等等，因为富含锌、蛋白质等营养素，都有壮阳、强精的效果。

## 民间食用海鲜四法：

**熟食法：**一般采用煮、蒸、炖、炒、煎等法，将鱼虾等烧成各种菜肴，并常用鲜料配以腌腊食品同蒸或同炖。

**生食法：**用活的河虾，洗净后用酒、糖、姜末等浸上片刻，就可生食，俗称“醉虾”；还有牡蛎肉也生食，食时蘸少许酱、醋、姜末等等，其味均鲜美可口。

**腊法：**如将鲜黄鱼剖开晒干，就是著名的“白鲞”，味鲜美可口；或将墨鱼（俗称“乌贼”）割去海螺峭晒干，叫“明脯”。这种干腊海鲜，不但可以久藏，并且别有风味。

**腌食法：**利用食盐或酒糟制作海货，用缸储存作为常年菜肴，如将整只蟹浸腌数天，即可食用。

**高温碳烤：**细菌大都很怕加热，所以烹制海鲜，一般用急火馏

炒几分钟即可安全，螃蟹、贝类等硬壳的，则必须加热彻底，一般需煮、蒸30分钟才可食(加热温度至少100 )。与醋、蒜同食，食后饮用姜茶。生蒜、食醋本身有着很好的杀菌作用，对于海产品中的一些残留的有害细菌也起到了一定杀除作用。海产品性味寒凉，姜茶性热，食用海产品后可中和寒性，提高肠道免疫力，有效预防食用后的不适！此方法经多方验证，为最佳吃法。

~~培训费用~~

学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。

特色小吃培训加盟推荐到武汉佳肴汇餐饮培训学院

地址：湖北武汉市洪山区恒安路366号火星空间4楼

电话: 181-6331-6956 /133-8757-7670

微信: 133-8757-1755/133-8759-1755

QQ: 1654886880 座机：027-8810-9718

热线咨询电话：400-027-5818

详情请浏览武汉佳肴汇官方网站：<http://www.jyh58.com>

手机网站：m.jyh58.com

乘车路线：

【武汉火车站】乘地铁4号线 中南路地铁站下车A出口 中南路中南二路公交车站乘公交587 到平安路井岗八村下

【武昌火车站】武昌火车站东广场 乘公交570到平安路井岗八村下车

【汉口火车站】乘地铁2号线 中南路地铁站下车A出口 中南路中南二路公交车站乘公交587 到平安路井岗八村下

【汉阳火车站】乘地铁4号线 武昌火车站东广场乘公交570路到 平安路井岗八村下车

【傅家坡客运站】武珞路傅家坡客运站乘公交543路 到平安路井岗八村下车

【宏基客运站】中山路武昌火车站乘公交806路 到平安路井岗八村下车