

大排档海鲜烧烤培训，海鲜烧烤培训，全程实操教学

产品名称	大排档海鲜烧烤培训，海鲜烧烤培训，全程实操教学
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

海鲜烧烤菜单大全 可以烧烤的海鲜有哪些 什么海鲜烧烤好吃特色海鲜烧烤培训
海鲜烧烤培训班 学海鲜烧烤 石家庄扇贝王海鲜烧烤 海鲜烧烤的做法大全集
扇贝王海鲜烧烤加盟 海鲜烧烤培训 海鲜烧烤做法 海鲜烧烤图片 海鲜烧烤城 海鲜烧烤介绍
深圳海鲜烧烤 北京海鲜烧烤店 大铁盘海鲜烧烤 海鲜烧烤培训

材料: 酱油3大匙, 蚝油3大匙, 麦芽糖3大匙, 五香粉少许, 胡椒粉少许, 蒜泥2大匙, 酒1大匙, 水400cc (约1杯半~2杯)

做法: 所有材料一起放入锅中以小火熬煮到浓稠即成。

1. 蒜茸酱

材料: 蒜头20粒, 糖1大匙, 酱油膏3大匙, 冷开水60cc, 香油1小匙

做法: 蒜头去皮洗净沥干捣成泥状, 加入其它材料一起搅拌均匀即可

2.甜鸡酱

材料: 红辣椒3条, 蒜头5粒, 红糖1/2大匙, 白醋1/2杯

做法: 将所有材料一起放入锅中以小火煮5分钟, 熄火放凉再放入果汁机中搅打成泥状即可

3.酸辣酱

材料: 葱1支, 姜2片, 大蒜3粒, 青辣椒2支, 红辣椒2支

调味料: 酱油1小匙, 糖1小匙, 酒1小匙, 醋1小匙, 豆瓣酱3小匙, 太白粉水1/2大匙

做法: 葱洗净, 姜去皮, 大蒜去皮洗净分别切末, 红辣椒及青辣椒分别去籽洗净切成细末, 锅中热油1大匙放入葱末, 姜末及蒜末爆香, 加豆瓣酱略炒后加入其它调味料拌匀, 倒入半杯水煮开并以太白粉水勾芡, 较后再洒上青, 红辣椒末即成。

培训项目：海鲜烧烤技术培训、春卷技术培训、油酥饼技术培训、馄饨技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）