

湖南学做正宗麻辣小龙虾的做法技术培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南学做正宗麻辣小龙虾的做法技术培训 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/个 |
| 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

湖南哪里可以学做正宗麻辣小龙虾的做法技术培训 小吃，因历史悠久，品种繁多，自六朝时期流传至今，已有千年历史，多达百十多个品种。名点小吃有荤有素，甜咸俱有，形态各异，其中代表是秦淮河夫子庙地区，其风味小吃是中国四大小吃群之一，夫子庙的点心小吃许是缘于当年的秦淮画舫，手工细、造型美观、选料考究、风味独特。经过多年的努力，其中七家点心店制作的小吃，经专家鉴定，将八套秦淮风味名点小吃正式命名为“秦淮八绝”。除夫子庙外，在湖南路、新街口、朝天宫、长乐路、山西路、中央门、惠民桥、燕子矶等地，也逐渐形成了比较集中的点心小吃群。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

财富热线:13135218825(随时恭候您的来电-可以加微信详情了解)

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

口味虾技术培训内容：1．口味虾或蟹原材料的认识与选用；2．香辛料的作用及分类、选料及加工；3．各种调味酱制作技巧；4．鲜虾的腌制及处理方法；5．秘制红油的配方和制作技巧；6．详细的口味虾或

蟹的做法讲解；项目简介口味虾，又叫长沙口味虾、麻辣小龙虾、香辣小龙虾、十三香小龙虾，甚至简称麻小。属湘菜，即湖南菜，是以湘江流域、洞庭湖地区和湘西山区等地方菜发展而成。色泽红亮，口感香辣鲜浓。 改革开放以来，随着湖南人遍布全国推广湘菜，特别是湖南卫视的传播，口味虾一时风靡全国，众多演艺明星来湖南做节目时必然忘不了吃口味虾。这种色泽红亮香辣鲜浓的口味虾传到北京、上海等地，让那些不太喜欢辣椒的人都变得异常疯狂。培训时间一般2到3天左右就可以完全掌握，视个人情况而定，学会为止

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。 教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！