

长沙正宗油焖虾培训学习油闷大虾技术

产品名称	长沙正宗油焖虾培训学习油闷大虾技术
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

长沙正宗油焖虾培训学习油闷大虾技术 油焖虾是一道色香味俱全的传统名肴，属于鲁菜系四大代表菜之一，主要食材是渤海湾产对虾，主要烹饪工艺是炒焖。菜品色泽枣红亮丽，味香飘逸，鲜嫩微甜，油润适口，是著名的美味佳肴。

营养价值：1.

虾营养丰富，且其肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食物。2.

虾中含有丰富的镁，镁对心脏活动具有重要的调节作用，能很好的保护心血管系统，它可减少血液3.

中胆固醇含量，防止动脉硬化，同时还能扩张冠状动脉，有利于预防高血压及心肌梗死。4. 虾的

通乳作用较强，并且富含磷、钙、对小儿、孕妇尤有补益功效。5.

日本大阪大学的科学家发现，虾体内的虾青素有助于消除因时差反应而产生的“时差症”。不管何种虾，都含有丰富的蛋白质，营养价值很高，其肉质和鱼一样松软，易消化，而且无腥味和骨刺，同时含有丰富的矿物质（如钙、磷、铁等），海虾还富含碘质，对人类的健康极有裨益。根据科学的分析，虾可食部分蛋白质占16~20%左右。

培训内容：实操课：红油、麻油、香料油、风味酱的制作技术实操课：小龙虾除去尾部沙腺和头部的沙包等处理技术；实操课：各种油焖大虾的制作技术；理论课：经营选址及营销技巧

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时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

想创业，找红星鹏飞

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！

