

四川特色麻辣小龙虾技术培训

产品名称	四川特色麻辣小龙虾技术培训
公司名称	四川红景泰餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市青羊区下同仁路84号附3号
联系电话	13688003382 18280295992

产品详情

麻辣小龙虾又叫长沙口味虾、香辣小龙虾等，是湖南、安徽省著名的汉族小吃，以小龙虾制成，口味辣鲜香，色泽红亮，质地滑嫩，滋味香辣。20世纪末开始传遍全国，成为人们夏夜街边啤酒摊的经典小吃。

据考证，口味虾的营养成分和海虾相当，只是海虾味道更鲜，人们便以为它的营养成分高。其实各种虾体内的营养成分几乎是一致的，都是高蛋白、低脂肪，蛋白含量占总体的16%-20%左右，脂肪含量不到0.2%。而且所含的脂肪主要是由不饱和脂肪酸组成的，宜于人体吸收。虾肉内锌、碘、硒等微量元素的含量要高于其它食品，同时，它的肌纤维细嫩，易于消化吸收。话说回来，尽管有些营养学家们曾经也对口味虾做过否定，认为污染严重，带有细菌，但这似乎不仅没吓住吃口味虾的人，反而是越吃还越起劲了。

红景泰培训流程：

- 1、麻辣小龙虾菜品中主料和辅料选择搭配;
- 2、麻辣小龙虾底料的识别和配方;
- 3、麻辣小龙虾香料的识别和配方;
- 4、麻辣小龙虾秘制香辣酱的制作和处理;
- 5、糍粑辣椒的制作方法;
- 6、麻辣小龙虾底料的炒制方法;

- 7、麻辣小龙虾原料的加工方法和炒制方法;
- 8、麻辣小龙虾味型的调配方法;
- 9、炒制过程中的常见问题和处理技巧;
- 10、红油和老油的处理方法;
- 11、麻辣小龙虾主要原材料的好坏识别等。