

正宗油焖大虾培训

产品名称	正宗油焖大虾培训
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

正宗油焖大虾培训

炎炎夏日，约上好友，点一份色泽诱人、爆满的油焖大虾，再配上几瓶啤酒，在“龙虾大战”中开始一场美食盛宴，逍遥快活赛神仙！从2011年以来，小龙虾市场持续走高，全国每半年平均消费200万吨小龙虾！需求巨大，引发小龙虾创业热潮！当下想要参加学习油焖大虾培训的学员不断增多，正宗油焖大虾培训来红星鹏飞餐饮加盟总部，秘制核心配方全传授，无论是有无餐饮经验，把你教会是我们的责任！

红星鹏飞是专业的正宗油焖大虾培训基地，本中心常年提供正宗油焖大虾技术培训，师傅多年的培训的经验，由专业的老师一对一教学，手把手教会学员全套正宗油焖大虾技术。一经签订学习合同，包教包会，学习技术有保证。总部专业制作小龙虾的老师会把包括配方在内的所有油焖大虾培训技术毫无保留的教给学员，而不像很多加盟店那样，学员要够买他们的材料设备，十多年来本中心提供原料和设备的购买，您可以到我们这里购买；或者，我们会提供多家的购买市场，让您可以货比三家的选购。

正宗油焖大虾培训课程内容

- 1：汤底 第一步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、清水、天然香料等食材熬制高汤。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、火候、时间、调味等知识。
- 2：秘制香料 第二步，主要系统学习如何使用十几种天然香料制作秘制香料粉。这里重点学习掌握香料粉的配制比例、技巧、制作方法等知识。
- 3：龙虾处理 第三步，主要系统学习如何处理小龙虾。这里重点学习掌握小龙虾的清洗、加工、油炸等知识。
- 4：烹饪 第四步，主要系统学习如何烹饪油焖大虾。这里重点学习掌握烹饪手法、技巧、火候、时间、放佐料等知识。

油焖大虾开店模式：

油焖大虾无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以放心经营，经营得当将是好的财富之路。

油焖大虾套餐组合推荐：

油焖大虾可搭配石锅鱼、烤鱼、烧烤、猪肚煲鸡等项目一起经营，将会是比较好的搭配。