

长沙口味虾蟹培训

产品名称	长沙口味虾蟹培训
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

长沙口味虾蟹培训

培训内容

1.大虾（小龙虾）秘制技术：（特聘口味虾创始人之一亲自献艺，口味工艺绝对让您称奇，机会难得，欢迎品尝）

a.正宗湖南口味虾系列： 香辣口味虾 麻辣口味虾 微辣口味虾 鲜香口味虾 香卤毛豆 香卤花生 口味唆螺等

b.特色蒸虾系列：清蒸龙虾 蒜蓉蒸虾 鸡汁蒸虾 香辣蒸虾等。更适宜于喜欢清淡口味的人群，目前深受欢迎。

c.冰镇卤虾：香辣卤龙虾 麻辣卤虾 五香卤虾。更适宜于排档或外出携带

2.口味蟹： 原汁口味蟹 香辣口味蟹 麻辣口味蟹 微辣口味蟹 鲜香口味蟹 干锅香辣蟹 香卤毛豆 香卤花生 口味唆螺 口味小菜

3.黄金搭档:各式烤肉串 烤香肠 烤脆骨 烤排骨 烤鸡爪 烤鸡肫 烤鸡腿 烤鸡心 烤鸭胗 烤鱼 烤馒头 烤千张 烤土豆片 烤茄子 烤香菇 烤平菇 烤金针菇 烤扇贝 烤生蚝 烤基围虾 炒花甲 炒圣子 铁锅鱼等。

学习时间

不限学习时间，学会为止，包教包会。一般学习8天左右，根据个人掌握情况而定。

培训要点

红油、麻油、香料油、烧烤风味粉、风味酱的制作技术；

小龙虾除去尾部沙腺和头部的沙包等处理技术；大闸蟹清洗和分解技术；

各种口味虾、口味蟹的制作技术；

香卤毛豆、香卤花生、口味唆螺等技术；

烤羊肉串、烤鸡胗、烤鸭胗、烤板筋等制作与烤制方法；

烤玉米、烤韭菜、烤香菇、烤馒头、烤水果串等技术。