

大连海鲜大咖培训，海鲜大咖培训

产品名称	大连海鲜大咖培训，海鲜大咖培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

大连海鲜大咖培训，枣庄海鲜大咖培训

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

“海鲜”，古称“海错”，意谓海中产物，错杂非一。追溯如东海鲜风味菜品的源头，虽无确切的文字依据，但根据考古学家的考证，至少在距今 - 年前的新石器时代，人类已懂得采拾贝类以供食用，而且已有熟食加工了。翻开烹饪古籍资料，发现有关海鲜的记载主要有三个方面，一是饮食养生，二是烹饪，三是海鲜菜品。尤以海鲜菜品的记载较为丰富。据史料查实，海鲜饮食烹制、调味、用料组合以及对火候的把握，都已自成一体。

一份海鲜大咖，先以焯熟的豆芽打底，然后是一条炸制定型的草鱼，较后是或蒸或爆炒过的花蛤、扇贝、红虾、皮皮虾、小龙虾、梭子蟹、鲍鱼、玫瑰螺等十多种海产品，码放整齐后浇上料汁，撒上红绿辣椒和白芝麻点缀就可以上桌了。鱼肥虾美蟹满黄，虽说主调都是麻辣，但因为每种食材都提前用较适合自己的烹调过，吃起来麻与辣的层次又各不相同，一众吃货再也无法控制的洪荒之力吃到满嘴流油。

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。

蛤蜊、蚝、蚌、蚬之类海产，在烹调之前检查一下壳是否仍紧闭。

不吃海鲜的夏天是不完整的，而海鲜的吃法也是各式各样，如今流行一种新的海鲜吃法，就是将所有海鲜放到一个容器内可随心挑选自己喜欢吃的。百味鲜推出的海鲜套餐一共分为两种，一种是麻辣小龙虾套餐，一种是烤鱼套餐，两种套餐所含的海鲜食材有扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，所有海鲜食材都是活的，保证食材的新鲜性，制作是用的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上商家汤汁，底部用明火加热，随着温度的慢慢升高，贝类吸收汤汁的鲜味，更加入味。

膳学派海鲜大咖选用新鲜扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，一切海鲜食材都是活的，保证食材的新鲜性，制作方法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，滋味侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上秘制特制汤汁，底部用明火加热，跟着温度的渐渐增加，贝类吸收汤汁的美味，愈加入味。现如今较火的小吃海鲜大咖，各类海鲜大，再以麻辣的口味呈现，以其壮丽的盘式。

中国膳学派欢迎你参观、考察、品尝、学习。欢迎来电、加微信咨询详情

下岗职工，退伍军人，残疾人，特困户，应届大学毕业生，学费优惠30%