

# 枣庄小龙虾学习，小龙虾培训

产品名称	枣庄小龙虾学习，小龙虾培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

### 枣庄小龙虾学习，小龙虾培训016

小龙虾一年红过一年，越来越多的人“投身”小龙虾行业。“在南方，吃小龙虾是一种风尚，尤其是一到夏天小龙虾就是较流行的食品。成为人们夏夜街边啤酒摊的经典小吃。属湘菜，即湖南菜，是以湘江流域、洞庭湖地区和湘西山区等地方菜发展而成。色泽红亮，口感香辣鲜浓。这种色泽红亮香辣鲜浓的口味虾传到北京、上海等地，让那些不太喜欢辣椒的人都异常疯狂

麻辣味的小龙虾是较早的口味，但也是传承很久的口味，辣的麻麻的，再配上一口啤酒，那是多么的惬意，再煮麻辣小龙虾的时候较关键的就是加花椒，爆香料，这样做出来的小龙虾才真的好吃！麻辣小龙虾技术培训，十三香小龙虾是一款美食菜品，是产自江苏盱眙的汉族小吃。由小龙虾和一种特殊的的配料十三香(数十种中草药混合)，并配以辣椒、花椒、葱姜蒜盐糖、洋葱、青椒等材料烧制而成。麻、辣、鲜、香、甜、嫩、酥，口感丰富有层次，有营养。

### 培训内容

1：汤底：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：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：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：主要系统学习如何烹饪小龙虾。这里重点学习掌握烹饪手法、技巧、火候、时间、放佐料等知识。

十三香小龙虾是一款美食菜品，是产自江苏盱眙的汉族小吃。由小龙虾和一种特殊的的配料十三香（数

十种中草药混合)，并配以辣椒、花椒、葱姜蒜盐糖、洋葱、青椒等材料烧制而成。麻、辣、鲜、香、甜、嫩、酥，口感丰富有层次，有营养。