

青岛小龙虾培训中心，小龙虾培训地点

产品名称	青岛小龙虾培训中心，小龙虾培训地点
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

青岛小龙虾培训中心，小龙虾培训地点018

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。

啤酒小龙虾，夏季绝配，膳学派小龙虾，又叫长沙口味虾、麻辣小龙虾、香辣小龙虾、十三香小龙虾，甚至简称麻小。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。开一家十三香龙虾店卖十三香龙虾是相当挣钱的，成本不高，卖出去的成本是相当有利润的，开十三香龙虾店的前途是被很多人看好的。

膳学派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。

膳学派小龙虾的学习内容：

全套技术 零基础教学 一对一指导

教学口味有麻辣味，蒜香味，五香味等等用十三种秘制天然膳食中草药制作而成，麻 辣 鲜 香 嫩 酥 肥 亮令人欲罢不能。

- 1、 各种香料的认识、挑选、处理、加工
- 2、 小龙虾的选材清洗处理
- 3、 小龙虾核心卤汤制作配方配比
- 4、 配菜的挑选、处理
- 5、 各种调味品的制作
- 6、 颠锅的技巧，摆盘

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。

膳学派香辣小龙虾等是湖南特色小吃。以小龙虾制成，口味辣鲜香，色泽红亮，质地滑嫩，滋味香辣。夏季是吃口味虾较佳季节，在夜幕降临的时候，走在长沙的街头巷尾，你会发现几乎每桌的食客都在对其桌上的那一盆盆口味虾在“张牙舞爪”，尽管个个被辣得嘴巴通红，眼泪汪汪、满头大汗，却依然都是那么乐此不疲，满怀斗志。