

泰安捞汁小海鲜培训中心，包教包会

产品名称	泰安捞汁小海鲜培训中心，包教包会
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

泰安捞汁小海鲜培训中心，包教包会018

捞汁小海鲜主题餐厅完全去餐具化的创意经营方式，既充分彰显了个性又十分符合现代人对新奇美食与主题幻想的追求，吸引了广大消费者的眼球，备受人们喜爱。如今，随着品牌知名度的扩大，越来越多的捞汁小海鲜主题餐厅店在各地挂牌开张，如果您有意创业赚取一桶金，就快来加入我们，搭上好项目的末班车吧！较时尚的捞汁小海鲜，桌子覆上一整张吸油纸，紧接着是刚出锅热气未消的一大盆海鲜，“哗啦”一声，红红艳艳的小龙虾、皮皮虾、蟹子、贝类、仔鸡就这么被倒在桌上，默默的咽了一下口水，好嘞！撸起膀子，开造！哈尔滨捞汁小海鲜总店
坐落红旗大街与海河东路交口。诚招全国商！捞汁小海鲜期待您的共同发展

小海鲜新奇的口味和萌萌的外形受到大众的喜爱，曾有组织对28个国家的1.44万名成年人调查发现，在27%的受访者每周至少要吃一次小海鲜，这说明，小海鲜已渐渐成为风靡全球的一种美食。

有一种烹饪方式可以使小海鲜的鲜香更凸显出来，就是捞汁小海鲜。所谓捞汁，据说传自于黑龙江江畔，说的是过去的渔民在阴雨季节没有干柴火，便以生柴鱼为主要食物，渔民先做好“醋盆”，再将鱼切片用醋汁捞着吃。捞汁吃的口味是酸、甜、鲜、咸、辣。虽然源于生活的不易，但这种调配方法却保存了鱼的新鲜。所以通过捞汁的处理得才使得小海鲜鲜味得以保留。

捞汁的口味特点是：酸、甜、鲜、咸、微辣；捞汁菜品是一款凉拌菜的升级与创新产品，少放汁即为拌菜，多放汁即为捞菜；捞汁菜以无油、低盐、多醋、多素，满足了广大老百姓对健康饮食的需求。

捞汁小海鲜的捞汁主要分以下几大类：

1. 蚝油汁：蚝油汁是一款用料为蚝油、盐、香油，加鲜汤烧沸，为咖啡色咸鲜味的酱汁。可拌食荤料，如：蚝油鸡、蚝油肉片等。

2. 葱油汁：葱油汁是一种调味料，杭州菜系中一种常用的调味汁，常常应用于烹制海鲜的菜肴中。葱油汁用料为生油、葱末、盐、味精。葱末入油后炸香，即成葱油，再同调料拌匀，为白色咸香味。用以拌食禽、蔬、肉类本料，如：葱油鸡、葱油萝卜丝等。

3. 鲜咸汁：以精盐、味精、香油加适量鲜汤调和而成，为白色成鲜味。可拌食豆干、鸡肉、虾肉、蔬菜、豆类等，如盐味鸡脯、盐味虾、盐味蚕豆、盐味莴笋、盐味什锦豆等。