

大连培训学习捞汁小海鲜技术，捞汁小海鲜短期培训班

产品名称	大连培训学习捞汁小海鲜技术，捞汁小海鲜短期培训班
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

捞汁小海鲜，一个让众人都喜爱的海鲜美食!随着经济水平的不断上升，人们的生活节奏逐渐加快，慢慢的大家也都已经适应这种快节奏的生活方式。衣食住行也都已经开始讲求“快节奏”，这其中，餐饮尤为显著。很多被大众所青睐的美食也都出现了“快节奏”，通俗的说就是在大家感觉饥饿时，如果能够很快吃到可口的美食，不仅解决了温饱还能节约时间和金钱，更重要的是能让自己的心情保持一整天的愉悦。在这些美食中，即食捞汁小海鲜也就迅速走入大众视线。

捞汁小海鲜食用方便、风味可口、保留的营养价值。在口味多样化的同时，保证了小海鲜的原汁原味。目前雨牵已经开发出来酸、甜、鲜、咸、辣十六种口味，数十种产品，再加上雨牵特制的捞汁，无论是味道、营养，还是口感，都更加美味，总有一款适合你。捞汁小海鲜爆红较主要的一个原因就是因其方便快捷的优势，尤其是生活节奏如此快速的今，都市人的生活压力比较大，时间有限，捞汁小海鲜可以有效节省时间。

青岛膳学派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，为白色咸鲜味。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。

4.韭味汁：韭味汁用料为腌韭菜花、味精、香油、精盐、鲜汤、腌韭菜花用刀剁成茸，然后加调料鲜汤调和，为绿色咸鲜味。拌食荤素菜肴皆宜，如：韭味里脊、韭味鸡丝、韭菜口条等。

5.麻叶汁：用料为芝麻酱、精盐、味精、香油、蒜泥。将麻酱用香油调稀，加精盐、味精调和均匀，为赭色咸香料。拌食荤素原料均可，如：麻酱拌豆角、麻汁黄瓜、麻汁海参等。

6.椒麻汁：椒麻汁是一道以生花椒、生葱、盐等为主要食材制作的美食。用料为生花椒、生葱、盐、香油、味精、鲜汤，将花椒、生葱同制成细茸，加调料调和均匀，为绿色或咸香味。适合拌食荤食，如：椒麻鲍鱼、椒麻鸡片、椒麻笔管鱼、里脊等。忌用熟花椒。

7.虾油汁：用料无虾籽、盐、味精、香油、绍酒、鲜汤。做法是先用香油炸香虾籽后再加调料烧沸，清透色咸鲜味。用以拌食荤素菜皆可，如：虾油冬笋、虾油鸡片。

8.蟹油汁：用料为熟蟹黄、盐、味精、姜末、绍酒、鲜汤。蟹黄先用动物油炸香后加调料烧沸，暖色咸鲜味。多用以拌食荤料，如：蟹油鱼片、蟹油鸡脯、蟹油鸭脯等。