

湖南油闷大虾配方培训 特色油闷大虾培训

产品名称	湖南油闷大虾配方培训 特色油闷大虾培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南油闷大虾配方培训 特色油闷大虾培训

红星鹏飞油焖虾的特点：油焖大虾以特有的配料和方法，使“油焖”虾肉融入丰富的味料，如此加工而成的油焖大虾，色泽鲜艳，味觉香辣鲜美，使之食用之后余味难尽，浓香持留。油焖虾是一道在餐桌上比较常见的海鲜菜之一，油焖过的虾吃起来肉里有了清油以及作料的味，美味可口！

油焖大虾培训内容

- 1.大虾进行处理，例如冲洗，剪去虾须、虾腿等
- 2.虾的配料腌制处理过程
- 3.制作流程讲述及注意事项
- 4.较后成品出炉即可

培训过程：麻辣卤虾培训：

- 1.龙虾的选材识别技巧与进货渠道提供
- 2.龙虾的前期处理方法传授
- 3.调制十三香卤水配料详细教学及比例
- 4.龙虾的卤制时间掌握及摆盘技巧
- 5.后期技术指导复习-免费

油焖大虾培训方式

老师一对一，手把手全程实操教学；反复练习动手操作，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。