夜市卤虾长沙可以学吗？

产品名称	夜市卤虾长沙可以学吗？
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

卤虾食材是来自岳阳洞庭湖中的野生虾子，饱满个大。制作过程也是颇为繁琐。为了充分清洁，用醋浸泡之后反复清洗，之后用油炸过后放进卤水中腌制。卤水是关键的部分，不得不说卤水也是用特别好的食材精心炼制的：用筒子骨（也就是猪大骨），整鸡以及整鸭熬制数个小时。刚端上来的时候，满盘的卤虾泛着灿灿的油光，红亮亮的，令人很有食欲。这一盘卤虾就是两斤，分量十足~带上手套之后，轻轻掰开虾身和虾头的连接处，就可以看见饱满的肉身，带着一点虾膏~吃起来十分滑，嫩，香，辣，让人欲罢不能。

联 系 人：唐小姐

联系电话：18707499801 微信同号

优惠活动：一份学费学两个人

欢迎各位来电咨询哦！

单位名称：长沙曾氏食为天美食培训

单位地址：长沙天心区刘家冲南路599号碧水春城碧桂园3期17栋三楼曾氏食为天美食培训

郑重承诺：学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

卤虾是夜宵王牌项目，利润高，回报快，顾客爱不释手。

卤虾制作过程也是颇为繁琐。为了充分清洁，用醋浸泡之后反复清洗，之后用油炸过后放进卤水中腌制。卤水是较关键的部分，不得不说卤水也是用特别好的食材精心炼制的：用筒子骨（也就是猪大骨），整鸡以及整鸭熬制数个小时。刚端上来的时候，满盘的卤虾泛着灿灿的油光，红亮亮的，令人很有食欲。这一盘卤虾就是两斤，分量十足~带上手套之后，轻轻掰开虾身和虾头的连接处，就可以看见饱满的

肉身，带着一点虾膏~吃起来十分滑，嫩，香，辣，让人欲罢不能。

随到随学，包教包会，学会为止。学习方式理论与实践相结合，以实践操作为主，手把手传授技术，指导开店，成本控制，价格定位，外地学员学习技术可提供住宿，所学技术终身免费升级！（学费一次性收取，中途不加收任何费用）

【教学内容】

1、高汤的配制

2、香料的认识及配制

3、卤水的制作

4、炸香料油制作

5、卤水的调味、调色制作

6、龙虾的处理

7、卤水的保管

8、菜品的处理及保管

9、肉制品的腌制及处理

10、菜品卤制时间

食为天小吃培训中心拥有餐饮领域的精确化商业模式、丰富的餐饮项目运作经验和具备市场营销力的餐饮技术创新能力，在全面深入了解中国餐饮行业运作模式和国人饮食需求的基础上，不断深入探索，塑造微型餐饮被低估的市场价值，为餐饮项目创造更加灵活的新运营模式。低成本运作的形式具有更广阔的的发展前景帮助更多微创业者走向成功。

联 系 人：唐小姐