

正宗特色香辣蟹制作培训班

产品名称	正宗特色香辣蟹制作培训班
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

正宗特色香辣蟹制作培训班

香辣蟹属川菜菜系，是用肉蟹辅以葱、姜、花椒、干辣椒等制成的佳肴。本菜香、辣、鲜、脆，味道鲜美，营养丰富。

螃蟹含有丰富的蛋白质及微量元素，对身体有很好的滋补作用。螃蟹还有抗结核作用，吃蟹对结核病的康复大有补益。

【培训内容】选材、调味、制料等。

【培训品种】麻辣香辣蟹、秘制香辣蟹、蜀南香辣蟹等等。

【培训时间】

老师一对一授课，随到随学，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般3-5天左右，视个人情况而定。

【培训费用】

包含技术转让费、材料费、资料费、中餐费、住宿费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。

【健康贴士】

- 1、螃蟹性咸寒，又是食腐动物，所以吃时必蘸姜末醋汁来祛寒杀菌，不宜单食；
- 2、螃蟹的鳃、沙包、内脏含有大量细菌和毒素，吃时一定要去掉；

- 3、醉蟹或腌蟹等未熟透的蟹不宜食用，应蒸熟煮透后再吃；存放过久的熟蟹也不宜食用；不宜与茶水同食，吃蟹时和吃蟹后1小时内忌饮茶水；蟹肥正是柿子熟的季节，应当注意忌蟹与柿子混吃；
- 4、挑选蟹时应注意：必须是活的且动作灵活，用手翻过螃蟹后，能够马上翻过身来，好的河蟹还能不断吐沫并有响声；
- 5、螃蟹清洗：先在螃蟹桶里倒入少量的白酒去腥，等螃蟹略有昏迷的时候用锅铲的背面将螃蟹抽晕，用手迅速抓住它的背部，拿刷子朝着已经成平面状的螃蟹腹部猛刷，角落不要遗漏，检查没有淤泥后丢入另一桶中，用清水冲净即可；
- 6、切忌食生蟹及未煮熟的蟹，民间虽有生吃螃蟹活吃虾的说法，但这是不可取的；
- 7、螃蟹肉味鲜美，营养丰富，但死螃蟹忌食之；因为螃蟹喜食动物尸体等腐烂性物质，故其胃肠中常带致病细菌和有毒物质，一旦死后，这些病菌大量繁殖；另外，螃蟹体内还含有较多的组氨酸，组氨酸易分解，可在脱羧酶的作用下产生组胺和类组胺物质，尤其是当螃蟹死后，组氨酸分解更迅速，随着螃蟹死的时间越长，体内积累的组氨越多，而当组氨积蓄到一定数量时即会造成中毒。