

东营捞汁小海鲜培训，小吃技术培训

产品名称	东营捞汁小海鲜培训，小吃技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

日照哪里有捞汁小海鲜培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

捞汁小海鲜简化了海鲜制作工序，只需新鲜海鲜，加上膳学派秘制的捞汁即可，膳学派捞汁小海鲜兼具各种口味，适合各类人群，配餐更快，翻台更多，盈利更快。膳学派捞汁小海鲜一直以来都致力于为顾客提供各种新鲜美味的菜品，始终从消费者的角度出发，不拘泥某一地区的菜品，兼收各国海鲜风味。你的口味，在膳学派都能得到满足。在所有餐饮项目中，小海鲜是一种不需要餐具的而广受欢迎的餐饮项目，看着顾客戴着围嘴和手套用餐，皮皮虾、蟹子、贝类、仔鸡被端上桌上，配以捞汁，默默的咽了下口水，好嘞！撻起膀子，开造！

东营捞汁小海鲜培训，小吃技术培训

捞汁小海鲜到底有多火？青岛膳学派捞汁小海鲜源自山东，并结合东北当地口味加以改良创新。为什么膳学派捞汁小海鲜能那么火？配以优质小米辣、麻椒等佐料，并采用上等优质食用油，绝不添加防腐剂、色素、麻椒精、辣椒精等。工厂采用较先进的密闭海鲜杀菌工艺，确保捞汁小海鲜食品不遭受任何污染，所用海鲜酱汁出自于膳学派海鲜大厨精心调制。

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。
2. 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。