

夜宵口味虾卤虾蒜蓉虾培训

产品名称	夜宵口味虾卤虾蒜蓉虾培训
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

夜宵口味虾卤虾蒜蓉虾培训

龙虾做法培训流程

- 1、口味虾/蟹原材料的认识与选用；
- 2、香辛料的作用类别、选料及加工；
- 3、小龙虾除去尾部沙腺和头部的沙包等处理技驶
- 4、蟹的养护与清理加工技巧；
- 5、鲜虾（蟹）的腌制及处理方法；湖南口味虾技术培训学校
- 6、秘制红油、麻油、香料油、风味酱的加工方法；
- 7、口味虾/蟹过油技巧与核心技驶
- 8、详细的口味虾/蟹的做法讲解。

培训课程

- 1、香辣口味虾
- 2、麻辣口味虾

- 3、微辣口味虾
- 4、鲜香口味虾
- 5、油焖大虾
- 6、十三香虾
- 7、蒜蓉蒸虾
- 8、尾虾
- 9、卤虾
- 10、卤水的制作，保存