

# 山东小龙虾技术教学，简单易懂

产品名称	山东小龙虾技术教学，简单易懂
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

山东小龙虾技术教学，简单易懂002

麻辣味的小龙虾是较早的口味，但也是传承很久的口味，辣的麻麻的，再配上一口啤酒，那是多么的惬意，再煮麻辣小龙虾的时候较关键的就是加花椒，爆香料，这样做出来的小龙虾才真的好吃！麻辣小龙虾技术培训，十三香小龙虾是一款美食菜品，是产自江苏盱眙的汉族小吃。由小龙虾和一种特殊的配料十三香(数十种中草药混合)，并配以辣椒、花椒、葱姜蒜盐糖、洋葱、青椒等材料烧制而成。麻、辣、鲜、香、甜、嫩、酥，口感丰富有层次，有营养。

膳学派香辣小龙虾等是贵阳特色小吃。以小龙虾制成，口味辣鲜香，色泽红亮，质地滑嫩，滋味香辣。夏季是吃口味虾较佳季节，在夜幕降临的时候，走在长沙的街头巷尾，你会发现几乎每桌的食客都在对其桌上的那一盆盆口味虾在“张牙舞爪”，尽管个个被辣得嘴巴通红，眼泪汪汪、满头大汗，却依然都是那么乐此不疲，满怀斗志。

培训内容： 麻辣小龙虾 蒜蓉小龙虾 香辣小龙虾 原味小龙虾

培训期间：包教包会，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术保障、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。根据个人接受能力学会为止，不限制学习时间，包吃管住

膳学派培训要点：

- 1.大虾技术概述；
- 2.龙虾清洗技术；龙虾的预处理方法；
- 3.红油炒制技术；底料炒制技术；

4.熬制技术；各种口味小龙虾味型调制技术；

膳学派学习时间：老师手把手授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般4天左右，视个人情况而定。

支持与优惠：

- 1.根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。
- 2.根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。
- 3.整体店面的投资预算与投资风险回避方法。
- 4.根据当地消费水平，设定产品销售价格。
- 5.正品厂批发价代购原材料，设备。也可在当地市场购买。
6. 本公司所有项目，同时学两项另送两项；学三项另送三项