

全套龙虾技术培训 学正宗龙虾的各种做法

产品名称	全套龙虾技术培训 学正宗龙虾的各种做法
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

全套龙虾技术培训 学正宗龙虾的各种做法

小龙虾，非常的美味，适合聚餐，聚会用餐，香辣小龙虾，龙虾不仅是肉洁白细嫩，味道鲜美，高蛋白，低脂肪，营养丰富，麻辣小龙虾，综合各家之长，集其麻、辣、香、嫩、甜、肥的特点于一身，吃在嘴里，口味很重，那又香又鲜、又麻又辣的味道很是让人过瘾和回味，倾倒了无数龙虾迷，令广大消费者赞叹不已，合作店更是开一家火爆一家。

龙虾全套技术课程内容：1、香辣口味虾；2、麻辣口味虾；3、油焖大虾；4、蒜蓉蒸虾；5、卤虾

培训流程

- 1、口味虾原材料的认识与选用；
- 2、香辛料的作用及分类、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术；
- 4、虾的养护与清理加工技巧；
- 5、鲜虾的腌制及处理方法；
- 6、秘制红油、麻油、香料油、风味酱的加工方法；
- 7、口味虾过油技巧与核心技术；
- 8、详细的口味虾的做法讲解。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐自由选择，名额有限，先报先得，提前预约

一人学费可以两个人来学)

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校项目主要有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜厨师、西点等工种。其专业性强，师资力量雄厚，教学质量高。