

新乡王婆大虾加盟 杨康餐饮

产品名称	新乡王婆大虾加盟 杨康餐饮
公司名称	虞城县杨康餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县李老家乡张关庙村
联系电话	暂无

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：虞城县杨康餐饮管理有限公司

蒜蓉酱虾

使用的材料:

虾蒜盐料酒胡椒柠檬汁黑胡椒

练习:

- 1.取出虾头，打开肠，打开背部。清洗并排水。用压蒜机从蒜瓣中榨出蒜汁。加入盐、料酒、胡椒粉，用少许柠檬汁腌虾半小时。
 - 2.在锅中加入少量油，将虾炒至虾壳和红肉成熟，将剩余的腌泡汁倒入锅中，翻炒虾至干。
- 在浅盘上撒上黑胡椒，做成炸虾球。

使用的材料:

虾350克韭菜1姜2蒜2小米椒1番茄酱1汤匙雕酒1汤匙

生烟2汤匙糖1汤匙

练习:

- 1.取出鲜虾头，用剪刀将虾头沿着虾背剪开，附近王婆大虾加盟哪家好，然后取出虾串备用。
- 2.将油倒入锅中，加热至70%。加入虾，炸至外壳变脆变红。取出并排干油，以备后用
- 3.把锅里多余的油倒出来，新乡王婆大虾加盟，留下少许基础油，加入葱姜蒜末炒香，然后加入番茄酱和红油炒香
- 4.将虾仁放入锅中，加入雕酒、生烟和白糖，快速均匀地翻炒，附近王婆大虾加盟多少钱，然后取出。

尊重顾客，工作中，有时我们可能因为意见相异而同顾客产生摩擦。此时你更需要你注意自己的言谈举止，尊重你的顾客。态度可能成为你们之间良好关系建立的起点，也可能成为引发你和顾客之间的导火线。时刻为顾客着想，不要忘了站在消费者的立场上真心实意地检查出品的质量，对此不要抱无所谓的态度。每家餐厅运营的好坏，经营起了很大的作用，专业王婆大虾加盟，如果经营方式不好，好店也有可能变成坏店。

原料:虾100克，西兰花100克

调料:植物油10g，盐3g，大蒜15g，辣椒15g，料酒15g

练习:

- 1.去掉西兰花的粗茎，把它们分成几个小茎。记得去掉粗茎，把厚片切成入口上方的大小。
- 2.在沸水中加入少量盐，将西兰花焯一下，然后用冷水冲洗，取出沥干备用。
- 3.将红辣椒去蒂去籽，切成粗粉，备用；
- 4.锅加热后，加入植物油和大蒜粉，用小火炒至香味扑鼻。
- 5.加入虾和红辣椒，用中火翻炒，虾变色后倒入少许料酒。
- 6.加入西兰花，用大火快速翻炒。醉后，加入一些调味料。

新乡王婆大虾加盟-杨康餐饮(推荐商家)由虞城县杨康餐饮管理有限公司提供。虞城县杨康餐饮管理有限公司(www.wpdxjm.cn)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司(www.wpdxd.com)还是从事王婆大虾，王婆大虾加盟，王婆大虾加盟费的厂家，欢迎来电咨询。