

学习正宗香辣蟹特色炒海鲜培训

产品名称	学习正宗香辣蟹特色炒海鲜培训
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

学习正宗香辣蟹特色炒海鲜培训

香辣蟹是一道四川省经典的传统名菜，属川菜系。用肉蟹辅以葱、姜、花椒、干辣椒等制成的佳肴。本菜香、辣、鲜、脆，味道鲜美，营养丰富。

做法是将肉蟹放在器皿中加入适量白酒，蟹醉后去腮，胃，肠切成块；将葱、姜洗净，葱切成段，姜切成片；坐锅点火放油，油至三成热时，放入花椒、干辣椒炒出麻辣香味时，加入姜片、葱段、蟹块，倒入料酒、醋、白糖、盐翻炒均匀出锅即食。本菜香、辣、鲜、脆，味道鲜美，营养丰富。

香辣蟹"香、鲜、辣"不刺喉、食不上火,令人回味无穷,火锅则是地道的川式火锅,汤底浓香,清汤讲求,清而不淡,红汤:浓而不浊,而火锅菜均选自当地上品,真正做到色、香、味俱全。香辣蟹属川菜菜系，是用肉蟹辅以葱、姜、花椒、干辣椒等制成的佳肴。本菜香、辣、鲜、脆，味道鲜美，营养丰富。

学习品种:

- 1.香辣口味虾或蟹
- 2.麻辣口味虾或蟹
- 3.微辣口味虾或蟹
- 4.鲜香口味虾或蟹

制作流程技术:

- 1.口味虾/蟹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.各种调味酱制作技巧;

4.鲜虾的腌制及处理方法;

5.秘制红油的配方和制作技巧;

6.详细的口味虾/蟹的做法讲解;

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。