

日照可以学习海鲜大咖技术

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 日照可以学习海鲜大咖技术 |
| 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

日照可以学习海鲜大咖技术

顾名思义，海鲜大咖主要是主角当然是海鲜了。螃蟹、虾、蒜茸粉丝贝、龙虾。加入青菜主食，满满的一大锅，看着就非常过瘾，更是朋友圈的“装13神器”。海鲜大咖以麻辣口味为主，蒜香味可供选择，海鲜鲜香滑嫩，油而不腻，融入麻辣锅底一点也不腻口，反而口感清新，搭配青菜更是清新解腻。海鲜大咖因一盘菜菜量大，所以适合约三五好友一起品尝。正常餐是4-6人 也有一部分店铺做的盘子比较大，菜量能同时够10人-15人同时进餐。菜量虽然大，但是大盘对菜品口味并没有影响。

膳学派海鲜大咖选用新鲜扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，一切海鲜食材都是活的，保证食材的新鲜性，制作方法是秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，滋味侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上秘制特制汤汁，底部用明火加热，跟着温度的渐渐增加，贝类吸收汤汁的美味，愈加入味。现如今较火的小吃海鲜大咖，各类海鲜大，再以麻辣的口味呈现，以其壮丽的盘式。

“海鲜大咖”是时下极为火爆的项目，海鲜大咖里面食材蛮丰富，其中包括，扇贝，基围虾，琵琶虾，螃蟹，扇贝，海螺，花蛤、生蚝等。味道鲜美、营养丰富、品种齐全。海鲜大咖一上桌的霸气感观，整体视觉冲击力十足，让食客一试难忘，流连忘返。

膳学派推出的海鲜套餐一共分为两种，一种是麻辣小龙虾套餐，一种是烤鱼套餐，两种套餐所含的海鲜食材有：扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，所有海鲜食材都是活的，保证食材的新鲜性，制作方法是秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上商家特制汤汁，底部用明火加热，随着温度的慢慢升高，贝类吸收汤汁的鲜味，更加入味。

膳学派海鲜大咖营养丰盛、回味绵长、健康摄生，美不胜收！跟着社会的不断进步，我们生活节奏的不断加快，使得城市集体对各种餐饮的花费需要也日益增大，我们对营养的合理分配诉求更高，使得民以食为天的我国出资者，更加看好餐饮业这个无量的财富商场。膳学派海鲜大咖项目，赚钱快：简化海鲜

制造工序，推出时各种口味，适宜各类人群，配餐更快，翻台更多，盈利更快。

一份海鲜大咖，先以焯熟的豆芽打底，然后是一条炸制定型的草鱼，较后是或蒸或爆炒过的花蛤、扇贝、红虾、皮皮虾、小龙虾、梭子蟹、鲍鱼、玫瑰螺等十多种海产品，码放整齐后浇上秘制料汁，撒上红绿辣椒和白芝麻点缀就可以上桌了。鱼肥虾美蟹满黄，虽说主调都是麻辣，但因为每种食材都提前用较适合自己的方式烹调过，吃起来麻与辣的层次又各不相同，一众吃货再也无法控制体内的洪荒之力吃到满嘴流油。