

济宁正宗海鲜大咖技术培训学校

产品名称	济宁正宗海鲜大咖技术培训学校
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

天津哪里可以学海鲜大咖技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

民以食为天，吃是较重要的小事。世间万物，生生不息，地大物博，滋养珍馐。从不缺少食材的我们，用一双勤劳而智慧的双手，能工巧匠般的创造出一道道让人回味无穷的美味佳肴。我们寄托在美食上的不仅仅是味蕾的享受，有时候更多的反而是味道带来的记忆。而美食本身，也携带着较质朴较强大的治愈效果。不论是身处异乡孤独流浪的游子，还是被紧张急促生活节奏追赶的白领，亦或是因为恋情受挫内心苦痛的小女生，好像只需要一份热腾腾的美食，瞬间就带来了寒风冷雨中一股窝心的暖流。

课程制作：

- 1、冻货缓开，虾去虾线，章鱼去内脏，海螺花蛤泡盐水，螃蟹洗净，娃娃菜切开，洋葱部分切条部分切块，尖椒切块，香菜、小辣椒、葱、姜和蒜切末，鱿鱼切段焯水，水开前捞出。
- 2、1碗蒜末和1半炒香，凉锅凉油加蒜末炒至变色捞出，加生蒜末中拌匀备用。
- 3、油热，葱姜蒜入锅爆香，加洋葱、蚝油和生抽各1勺、适量盐和糖，加娃娃菜翻炒，加少量水焖煮，娃娃菜变软，勾芡收汁，加孜然粉出锅，垫盆底。
- 4、扇贝洗净，加蚝油和蒸鱼豉油，水开，蒸五分钟，关火焖二分钟，出锅后，撒准备好的蒜末、香菜和辣椒，热油冒烟，挨个浇到扇贝上，螃蟹上锅蒸15分钟备用。
- 5、油热加葱姜蒜爆香，加香其酱、蒜蓉酱、番茄酱、蚝油和生抽炒出红油，加1罐半啤酒烧开。
- 6、海螺花蛤加锅内，汤汁快烧干时加章鱼，勾芡收汁，加孜然粉，章鱼出锅和其他分开放。再起锅，爆香洋葱尖椒，变软后加做好的章鱼，炒两下出锅。

7、锅内热油，加葱姜蒜，加生抽、醋、糖和盐，加炸好的虾，翻动后出锅，所有菜摆到已垫上娃娃菜的盆内。

一个成功的小吃店，没有良好的出品，你店就无法立足，没有合理的管理，你店就没有效益。我基地一直以继承传统为基础，开拓创新为方向.为产品垫定良好的发展基础！所有通过我培训中心学习小吃技术的学员，自己开店创业，在经营过程中我培训中心也会充分和您分享我们后期饮食研发成果，提供强大的技术支持，并一起抵御市场风险，收获成功和工作的乐趣，确保每家合作店具有一流的技术和超强的竞争力，让您开店零风险，以小博大。