

东营海鲜大咖培训学校

产品名称	东营海鲜大咖培训学校
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

东营海鲜大咖培训学校

“海鲜大咖”是时下极为火爆的项目，海鲜大咖里面食材丰富，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。

不吃海鲜的夏天是不完整的，而海鲜的吃法也是各式各样，如今流行一种新的海鲜吃法，就是将所有海鲜放到一个容器内可随心挑选自己喜欢吃的。名食园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，制作方法是用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。

海鲜大咖项目培训方式：系统学习 专业指导 -----膳学派餐饮小吃技术培训，老师手把手教学，简单易懂，理论与实操相结合，专业师傅亲自指导，学员实操，学习快，更容易上手，随到随学，教会为止。

海鲜大咖培训内容：

- 1、海鲜大咖菜品中主料和辅料选择搭配。
- 2、各种大龙虾、小虾的清洗技术和处理方法。
- 3、海鲜大咖所需的各种调味料的认识和配比。

4、红油、麻油、香料油、风味酱等底料的炒制技术。

5、各种味型海鲜大咖的的调制技术，香卤毛豆、香卤花生、香辣田螺的制作等。

膳学派专业为创业者提供美食技术，我们为广大创业者提供的只是一个致富的机会。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保开店成功。