

山东蓬莱海鲜大咖技术教学，简单易学

产品名称	山东蓬莱海鲜大咖技术教学，简单易学
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

山东蓬莱海鲜大咖技术教学，简单易学002

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。

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，制作方法是用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。

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。