

淄博什么地方培训海鲜大咖

产品名称	淄博什么地方培训海鲜大咖
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

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。满口香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。

海鲜大咖一锅之内囊括了精彩纷呈的海鲜大餐，从鲜活的海蟹开始出发，转身遇见绯色的大虾，再一个不经意还有各种贝壳在此集结，海鲜就是要这么有花样!新鲜纷呈的海蟹，肉质丝丝缕缕，鲜里透着甜，加上鲜字当头的皮皮虾，缤纷多样的贝壳也是让你手舞足蹈的一大特色，满满一份更是让朋友小聚多了浓浓的乐趣，围聚侃大山的较好选择!食材优势：海鲜受到越来越多人的喜爱，销量逐年上升;

海鲜大咖采用新鲜扇贝、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，食材的新鲜性，制作是用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。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，以其壮观的盘式.海鲜大咖是当下很流行的吃法，食材的选择非常灵活性，就地取材，品类丰富，加以膳学派研发的酱料和汤进行加工，上桌即可使用，同时在食用中通过从底部加热，自始至终保持食材的温度，随着加温时间的，使酱汁的味道越来越深入，越吃越好吃，味美鲜香，回味无穷。

海鲜大咖，足不出户鲜味到家，舌尖“蟹”逅美味，味道“煲”您满意。海鲜大咖起源于明朝皇宫的精致砂锅，由砂锅烹饪，新鲜的肉蟹、虾为主料，配上宫廷配制香料，并加入各种辅料，由大火煲制而成，肉蟹鲜美汤羹浓，深受皇帝喜爱，成宫廷御食名菜。膳学派海鲜大咖，传承千年制法，精选新鲜螃蟹烹制，晶莹剔透且雪白的蟹肉，以及橘红色且饱满的蟹黄，佐以鸡爪子、豆腐、年糕儿、水果玉米一起烹制，一锅香气四溢的蟹煲就诞生了。膳学派海鲜大咖在精心调制的配方中经过浸泡，加上香浓的汤汁，在鲜虾的调配下，肉酥中带有鲜美，鲜美中不失香醇，原味、甜辣、海鲜牛肉等多种口味任意选择。

膳学派海鲜大咖培训内容：

- 1、海鲜大咖原料的选购;
- 2、海鲜大咖食材的预加工;
- 3、海鲜大咖加工的基本标准;
- 4、秘制海鲜大咖酱料，独家配方;
- 5、教你香辣型海鲜大咖制作、麻辣型海鲜大咖制作、酸辣型海鲜大咖制作、纯海鲜味大咖制作
- 6、海鲜大咖系列调味品及原料的货源渠道、经营定价原则;