

淄博什么地方有麻辣小龙虾技术学

产品名称	淄博什么地方有麻辣小龙虾技术学
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

转眼间，又到了一年一度吃小龙虾的季节。对于吃货朋友们来说，一定不会错过这个千载难逢的吃虾季节。烧烤培训在炎热的夏天也是特别火热的“香辣小龙虾、麻辣小龙虾，油焖小龙虾、蒜香酱爆小龙虾.....”，想必去过长沙街头的朋友们，一定不能忘怀的是一桌桌长排的食客排队等候品尝小龙虾的场景。面对一盘盘香辣诱人、色泽红亮、质地嫩滑的小龙虾，食客们露出久违的笑容，仿佛沉浸在美食之中，乐此不疲。

小龙虾的制作方式有很多，麻辣小龙虾，油焖龙虾等做法都非常的有名，这样制作出来的小龙虾香，辣，麻，鲜，回味长久，虾肉嫩。鲜香美味的麻辣小龙虾，起源于长江中下游一带，低廉的价格和独特的口味，丰富的营养价值，风靡大江南北。犹如出水芙蓉，在餐饮业中脱颖而出，以清新的气息、蓬勃的朝气，跳动的活力带动着新世纪餐饮美食业。麻辣小龙虾，采用秘制的十三种药用善材制作而出，辅之以花椒，天然香料，又一美食杰作。麻辣小龙虾，非常的美味，适合聚餐，聚会用餐，确保你的客户回头率。

麻辣小龙虾据考证，口味虾的营养成分和海虾相当，只是海虾味道更鲜，人们便以为它的营养成分高。其实各种虾体内的营养成分几乎是一致的，都是高蛋白、低脂肪，蛋白含量占总体的百分之十六至百分之二十左右左右，脂肪含量不到百分之零点二。而且所含的脂肪主要是由不饱和脂肪酸组成的，宜于人体吸收。虾肉内锌、碘、硒等微量元素的含量要高于其它食品，同时，它的肌纤维细嫩，易于消化吸收。话说回来，尽管有些营养学家们曾经也对口味虾做过否定，认为污染严重，带有细菌，但这似乎并没吓住吃口味虾的人，反而是越吃还越起劲了。

膳学派麻辣小龙虾培训内容：

- 1、麻辣小龙虾设备及用具的购置与配备;
- 2、麻辣小龙虾的选购挑选及其前期清洗吐沙等处理;
- 3、麻辣小龙虾各类调味料的采购及使用教学方法;

- 4、麻辣小龙虾专用汤料的调制与运用;
- 5、麻辣小龙虾专用底料的熬配要领;
- 6、各种不同口味麻辣小龙虾系列味碟的配料及调制;
- 7、传授学员麻辣小龙虾加工的工艺流程及实操步骤;
- 8、传授学员麻辣小龙虾原料及调味料的货源渠道;