

水煮鱼技术培训学校 张家口的想学

产品名称	水煮鱼技术培训学校 张家口的想学
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

水煮鱼技术培训学校

谈到“水煮鱼”的诞生，还要归功于一次朋友的来访。好友来访，本想大显身手，无奈因为这位好友从小忌吃大肉，偏偏家中又没有准备其他的肉，而师傅又想给朋友分享一下大赛获奖的菜品。正在发愁之际，木盆里跳碰的鱼提醒了师傅，何不水煮“鱼肉”。就这样，水煮鱼诞生了！

水煮鱼又称江水煮江鱼，水煮鱼起源于重庆江北一带，近年流行于全国各大部分地区。川渝的厨师都给它一个非常形象的名字“沸腾鱼”，因为菜肴上桌时滚油沸腾，深受广大食客的喜爱。想要开一家水煮鱼店，那是必须去学水煮鱼的做法，而水煮鱼的做法，那是必须到正宗水煮鱼学习中心——膳学派！

水煮鱼风味独特，做法简易，但其做工十分考究，烧制要点是将鱼片放入开水中，快速烧煮，而后装盆，淋上含有爆香了的辣椒、花椒等调料的滚油。充分发挥辣椒御寒、益气养血功效，烹调出来的肉质一点也不会变韧，美味水煮鱼口感滑嫩、油而不腻、香辣麻味。水煮鱼亦可除了鱼的腥味，又保持了鱼的鲜嫩。“麻上头，辣过瘾”，满目的辣椒红亮养眼，辣而不燥，麻而不苦。

水煮鱼是很早的一道美食，水煮鱼通常由新鲜草鱼、豆芽、辣椒等食材制作而成。“油而不腻、辣而不燥、麻而不苦、肉质滑嫩”是其特特点。水煮活鱼培训，肉质口感滑嫩，油而不腻；满目的辣椒红亮养眼，辣而不燥，麻而不苦。“麻上头，辣过瘾”是他的特色，是夜宵桌上必点的大菜，操作简单，学习起来也很快，新鲜的鱼要经过清洗，片好，腌制然后再进行制作，汤汁鲜美，色香味俱全。

水煮鱼培训内容：

- 1.水煮鱼底料的识别和配方；
- 2.水煮鱼香料的识别和配方；
- 3.水煮鱼糍粑辣椒的制作方法；

- 4.水煮鱼底料的炒制方法；
- 5.水煮鱼的加工方法和炒制方法；
- 6.水煮鱼味型的调配方法；
- 7.水煮鱼秘制味碟技巧、红油和老油的处理方法；
- 8.炒制过程中的常见问题和处理技巧；
- 9.水煮鱼主要原材料的好坏识别等。

膳学派小吃培训学校长期培训课程：小吃类套餐、早餐类套餐、烧烤套餐、流动小吃套餐、面食套餐、铁板烧套餐、饼类套餐、盖浇饭套餐、炒菜套餐、土豆粉套餐、干锅套餐、冰糖葫芦、凉菜套餐、扣碗套餐、四季营养粥套餐、汤类套餐、桂林米粉套餐、腌菜套餐、汤面套餐、冷饮套餐、珍珠奶茶套餐、米线套餐、烤翅套餐、飘香酱系列、羊肉系列套餐、炸鸡系列、蒸碗系列、瓦罐面系列、西式快餐培训、海鲜系列、豆制品系列、沙县小吃、粉汤系列、韩国小吃、烧饼系列、湘菜系列、川菜系列、包子系列、卤肉卷饼套餐、烤鸭系列、烤全羊系列、砂锅系列、火锅系列、卤肉系列、油炸系列等上百种小吃美食课程供你学习欢迎前来报名有优惠。

水煮鱼又称江水煮江鱼，是一道重庆市创新名菜。看似原始的做法，实际做工考究，选新鲜生猛活鱼，又充分发挥辣椒御寒、益气养血功效，烹调出来的肉质一点也不会变韧，口感滑嫩，油而不腻。即去了鱼的腥味，又保持了鱼的鲜嫩。满目的辣椒红亮养眼，辣而不燥，麻而不苦。“麻上头，辣过瘾”，让水煮鱼在全国流行得非常火爆。

水煮鱼课程安排

理论学习：1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2、项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：1、自己备原材料，老师旁边检查指导。2、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程

水煮鱼培训，水煮鱼通常由新鲜草鱼、豆芽、辣椒等食材制作而成。“油而不腻、辣而不燥、麻而不苦、肉质滑嫩”是其特色。水煮鱼又称江水煮江鱼，是一道居住于巴蜀地区人们发明的一道菜，水煮鱼较早流行于四川和重庆。看似原始的做法，实际做工考究--选新鲜生猛活鱼，烹调出来的肉质一点也不会变韧，口感滑嫩，油而不腻。既去除了鱼的腥味，又保持了鱼的鲜嫩。满目的辣椒红亮养眼，辣而不燥，麻而不苦。“麻上头，辣过瘾”，让水煮鱼在全国流行得一塌糊涂，受到广大美食爱好者的追捧。本套水煮鱼培训课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，夜市等地开个水煮鱼店。顶真餐饮总部推出的本套水煮鱼合作培训不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右