

酸菜鱼技术培训学校 承德的想学习

产品名称	酸菜鱼技术培训学校 承德的想学习
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

来青岛膳学派学习正宗的小吃技术 包教包会学会为止

酸菜鱼属四川菜系，以其特有的调味和独特的烹调技法而著称。以鲜草鱼为主料，配以四川泡菜煮制而成。此菜虽为四川民间家常菜，但流传甚广。成菜肉质细嫩，汤酸香鲜美，微辣不腻；鱼片嫩黄爽滑。酸菜鱼流行于90年代初，在大大小小的餐馆都有其一席之地，重庆的厨师们又把它推向祖国的大江南北，酸菜鱼是重庆菜的开始先锋之一。

项目品种

鲤鱼、陈年泡青酸菜、鸡蛋清、泡辣椒、花椒、调料；

项目市场

“酸菜鱼”是四川家常菜中的名品，进入90年代，红极一时。四川各家餐馆，皆备此菜，闻名省内。随着软包装的泡青菜在全国各地出售，“酸菜鱼”也随之风靡整个神州，在首都北京，几与“宫保鸡丁”齐名，现已经家喻户晓，无人不知了。酸菜中的乳酸能开胃提神、醒酒去腻，还能能增进食欲、帮助消化，还可以促进人体对铁元素的吸收。同时，白菜变酸，其所含营养成分不易损失。是很有东北特色的名菜！

培训内容

- 1、鱼的品种识别选购与处理；
- 2、鱼的洗杀与刀工技巧；
- 3、鲜鱼腌料的配制；
- 4、酸菜鱼各种特制酱料的调制；

- 5、各类配菜的处理方法、技巧与讲究；
- 7、酸菜鱼汤料的熬制配方；
- 8、各类鱼的配料调制与烹饪手法、技巧；
- 9、酸菜鱼成品摆设与装盘工艺；
- 10、提供所需的器具工具与设备的购买渠道；

膳学派酸菜鱼示范讲解：

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的技巧；
3. 原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

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。

关于酸菜鱼的传说有很多很多，这里有的说酸菜鱼始于重庆江津的江村渔船。据传，渔夫将捕获的大鱼卖钱，往往将卖剩的小鱼与江边的农家换酸菜吃，渔夫将酸菜和鲜鱼一锅煮汤，这汤的味道鲜美，于是一些小店便将其移植，供应南往北来的食客。酸菜鱼流行于90年代初，在大大小小的餐馆都有其一席之地，重庆的厨师们又把它推向祖国南北，酸菜鱼是重庆菜的开始先锋之一。还有的说始创于重庆市江津县津福乡的周渝食店，80年代中期经营酸菜鱼，颇受食者赞许，此店陆续收了不少徒弟，艺成之后，离店自立门户，该店的拳头品种也随之流传四面八方。

培训时间

根据学员的接受能力不同，学习时间不同，包教包会，不限时间，学会为止。

随到随学，提前报名，根据学员的时间合理妥善安排课程，一般需3—5天。

培训方式

海峡首创“1+1”培训模式。即一个老师对一个学员，逐项进行；理论+实际操作，我做你看，你做我看，手把手，面对面，强针对性的高效施教。

培训费用

一次性收费（包含技术转让费、老师辅导费、原材料采购制作费、资料费、工作餐、三年内技术免费升级）中途不以任何理由或借口收取任何费用。

服务礼包

- 1、赠送产品制作工艺与秘方、配方资料；
- 2、指导广告设计、菜单制作、产品定价等；
- 3、赠送小菜一碟。。。；
- 4、指导开店选址、证照办理；
- 5、指导原材料与设备采购；
- 6、创业后期定期问候、交流、指导；
- 7、定期组织VIP学员进行创业实践交流会、成功分享会，提升创业成功率；
- 8、三年内技术免费升级服务。