

天津啵啵鱼技术培训班

产品名称	天津啵啵鱼技术培训班
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

啵啵鱼，是将鱼肉和秘密做的料方搭配在一起，在保证鱼的味道的基础上，进一步提升鱼的香味和口感，可谓是受到了北方和南方人的喜爱和赞美，下面来看。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。

【底料制作】

原辅料：姜蒜，泡仔姜，泡椒，豆瓣，冰糖，鲜花椒，干辣椒，猪化油，熟菜油，香料包；

做法：

1.用熟菜油炒香干辣椒，剁碎，泡椒去籽去蒂剁块，并全部加工成粉，敲碎冰糖和白豆蔻；

2.小火加热锅中猪化油，熟菜油，爆香鲜花椒捞出，放白豆蔻，姜蒜，泡椒，泡姜，中火炒香，下入豆豉，豆瓣，香料粉，冰糖，小火至豆瓣香酥，加入干辣椒和花椒爆香，起锅即可。

【火锅油制作】

原辅料：豆瓣酱，干花椒，干辣椒，葱姜蒜，米酒，冰糖，香料包，熟菜油，牛油，猪化油。

1.干花椒在锅中用小火焙酥脆，把干辣椒煮软，沥干，加工成糍粑辣椒，冰糖敲碎，牛油切小，香料包冲洗后沥去水分；

2.在锅内加入牛油，中火炼到香气浓郁，加入猪化油，熟菜油，至三成油温，放进葱姜蒜爆香，下糍粑辣椒，豆瓣，冰糖，花椒，小火炒香，水分渐干，辣椒微白，放进香料包，翻炒豆瓣酥香，调入米酒，小火至米酒蒸发，关火，加盖晾凉12小时，虑去料渣即可。

北京品味轩餐饮培训学校，您赚钱致富的正确选择。我们有名师传授技术配方，技艺超群，热心传授，将技术都毫无保留的传授给学员。是您创业的平台，致富的助手。要选择小吃培训就选择好的、正规的培训单位，是您开店成功的保障！

（想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师）

（培训地址：朝阳区-小红门）

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出）换乘352路（分钟寺上车-七十一中下车）

啵啵鱼属于鲁菜中的家常菜。主要食材是龙利鱼，配以新鲜的蔬菜，秘制汤汁焖制而成。既保留了鱼肉的鲜香又加入了风味不同的秘制汤汁，味道鲜美