

东莞虎门学烤活鱼技术制作培训

产品名称	东莞虎门学烤活鱼技术制作培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞虎门学烤活鱼技术制作培训，学正宗重庆烤活鱼技术到东莞食为先小吃培训机构，食为先全国连锁培训机构，品牌大，师资强，学技术有保障，重庆烤活鱼，一种发源于重庆巫溪县，而发扬于万州的特色美食；每到冬天吃夜宵的夜晚，看着冒着热气、咕噜咕噜滋滋作响的烤鱼，冬天美妙的事情莫过于一大盘子热气腾腾的烤鱼上桌，跟朋友们一起吃个饱。当烟气上升，鱼肉滋滋渗出油脂，满屋飘香，鱼肉的香、辣椒的辣，混合在一起，构成了幸福的记忆。

烤鱼，一种发源于重庆巫溪县，而发扬于万州的特色美食，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统渝菜及重庆火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。食为先的烤鱼焦嫩而不老根据不同的口味浇上特制的酱料滋啦滋啦的酱料浸入鱼肉好像迎来了一次重生，香气四溢..

食为先烤活鱼培训内容：

- 1、老师亲自教学员万州烤活鱼腌料的配方做法；
- 2、学员学习万州烤活鱼的烤制方法；
- 3、老师教学员万州烤活鱼辅料的做法
- 4、教万州烤活鱼的各式浇头配方做法
- 5、学员学习万州烤活鱼的火锅式吃法；
- 6、学员自己动手练习所学的课程，直到学会操作为止。

东莞虎门学烤活鱼技术制作培训，学正宗重庆烤活鱼技术到东莞食为先小吃培训机构，食为先全国连锁培训机构，品牌大，师资强，学技术有保障，食为先烤鱼之所以好吃美味，离不开食为先秘制专用红油的功劳，食为先秘制红油由多种香料精心调配，采用食为先专业高汤红油制作的烤鱼，鲜而不腻，汤入鱼中，鱼骨酥脆，即有鱼的鲜香，又有料的醇香。