

# 东莞万江学重庆烤活鱼做法

产品名称	东莞万江学重庆烤活鱼做法
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

东莞万江学重庆烤活鱼做法，学正宗重庆烤活鱼技术到东莞食为先小吃培训机构，食为先专业烤鱼老师手把手教学，专业性强，学技术有保障，食为先的烤活鱼以特殊的制作工艺和秘制的配料而名扬中外，其香味浓、口感好、营养丰富。食为先烤活鱼采用“先烤后炖”的做法，结合了烤炖两种烹饪工艺，让有鱼的鲜味又料的醇香，还有一种焦香味蕴涵其中，口感醇厚，回味无穷！

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。

食为先烤鱼培训内容：

- 1.烤鱼菜品中主料和辅料选择搭配；
- 2.烤鱼底料的识别和配方；
- 3.香料的识别和配方；
- 4.秘制烤鱼酱的制作和处理；
- 5.糍粑辣椒的制作方法；
- 6.烤鱼底料炒制方法；
- 7.鱼的烤制方法和技巧；

- 8.烤鱼味型的调配方法；
- 9.炒制过程中的常见问题和处理技巧；
- 10.红油和老油的处理方法；
- 11.烤鱼主要原材料的好坏识别等。

东莞万江学重庆烤活鱼做法，学正宗重庆烤活鱼技术到东莞食为先小吃培训机构，食为先专业烤鱼老师手把手教学，专业性强，学技术有保障，烤鱼上桌时继续加热，保证鱼肉定格在美妙的时刻，轻轻用筷子夹开烤得鲜嫩的肉，整条鱼的肉焦香入味，白嫩鲜香的鱼肉就已经脱落，让人不禁食指大动吸收了鱼的鲜、辣椒的辣，各种味融入在鱼皮鱼肉上。食为先烤活鱼鲜香浓郁的味道慢慢的渗透到白嫩的鱼肉里，鱼皮焦香，肉质鲜嫩可口，烟气上升，鱼肉滋滋渗出油脂满屋飘香，鱼肉的香、辣椒的辣、混合在一起瞬间征服你的味蕾！