

中山神湾学万州烤鱼学校教学多种口味

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 中山神湾学万州烤鱼学校教学多种口味 |
| 公司名称 | 中山市食为先企业孵化器有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:大渔农 项目:特色烤鱼 味道:技术过硬味道正宗 |
| 公司地址 | 中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店) |
| 联系电话 | 13728226457 |

产品详情

夜宵注定是烤鱼的天下，嘴够刁的吃货帮吃过的烤鱼，大渔农特色夜宵烤鱼，多种口味吃到嗨。大渔农夜宵烤鱼是食为先旗下的一个餐饮品牌，主打特色烤鱼，精心选择多种调料，经过科学方法调制而成，与众不同，不仅料真货实，鱼鲜味美，而且还很营养。

中山神湾学万州烤鱼学校教学多种口味，找食为先特色烤鱼采取的食材都是新鲜鱼，从鱼的源头加以节制，是很注重饮食安全，对烤鱼的每个制作都是很讲究，用的都是自制的调料，这样制作出来的烤鱼味道和普通的烤鱼是完全不同的。

中山神湾学万州烤鱼学校教学多种口味食为先旗下品牌大渔农特色烤鱼口味丰富，吃出新高度，众多烤鱼，为什么大渔农烤鱼等如此受宠。鱼鲜

、少刺、没泥味；烤得外皮焦、内里嫩；够爽、够香、不呛口；配菜丰富、新鲜好吃！

1、泡椒味烤鱼

上桌后先别急着动筷，稍等片刻，带着泡椒味的白烟在热气中弥散，高温牢牢锁住的鱼汤是其精华部分，记得给鱼肉多淋点汁，味道会更赞哦，辣辣的小泡椒和鲜嫩爽滑的鱼肉搭配，无论你怎么吃，这份烤鱼都够有滋有味！

2、酸菜味烤鱼

小编心中的白月光，酸的，辣的过瘾，烤鱼带着辣椒与酸菜的鲜香气，却不会辣胃，拨开酸菜与辣椒，简直就是嗜辣人的天堂。

3、香辣味烤鱼

红红的辣椒淋在鱼的身上，再撒上增香提鲜的白芝麻，鱼的味道和辣椒的味道纠缠在一起，浓香热辣口口满足。

4、蒜香味烤鱼

蒜香味的必须要焖够时间，闷好后的蒜味就绝不会呛鼻，反而有一种别具一格的风味，细腻的鱼肉蘸上一点酱汁，超美味！一上桌就香气逼人，蒜蓉和彩椒一起剁碎，味道赞。

5、藤椒味烤鱼

中山神湾学万州烤鱼学校教学多种口味，“烤鱼”虽然名中带“烤”，却与传统烧烤做法有着明显的不同，它采用“先烤后炖”的做法，融入了烤、炖两种烹饪工艺的优良之处，大渔农特色烤鱼新鲜是真的吃得出来的，在食为先学烤鱼大渔农夜宵烤鱼，技术配方，酱料，开店技巧尽掌握在自己手中。从零开始学烤鱼配方，正确选择>盲目努力，选择对了就已成功一半！2021年找准方向，我们在食为先等您哦。