

广州烤鱼培训餐饮技术学习

产品名称	广州烤鱼培训餐饮技术学习
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州烤鱼培训餐饮技术学习到食为先，烤鱼发展前景非常不错，烤鱼口感非常好吃，受到无数消费者追捧。烤鱼技术哪里有学？学做正宗烤鱼就来食为先，烤鱼烤鱼培训学费低，培训学费亲民，各种活动等你来食为先小吃培训学校参观考察，全套技术及配方，不限学时地由专业老师毫无保留地传授给每一位学员，包学包会。

万州烤鱼一种发源于重庆的美食，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统川菜及川味火锅用料特点，八大招牌口味，成为“重庆美食名片”。随着万州烤鱼市场的火爆，万州烤鱼店在全国很多地方都有开，以重庆为中心点，东至上海，西进拉萨，南征天涯海角，北达黑龙江，在全国的大中城市中，万州烤鱼已经是盛名四方。

都知道现在烤鱼行业市场很好，特别是一些一直流行的烤鱼，所以现在很多烤鱼店开在大街小巷，只要味道好，都会有人来买你的生意，所以经营烤鱼店很重要的一点就是味道的支撑，有时会看到一些店面装修很普通的店，也会有很好的生意，其中很多回头客和忠实顾客，其实都是好的味道才能让他们一直追捧，所以烤鱼店经营，味道是较好位。

广州烤鱼培训餐饮技术学习就来食为先，食为先专注小吃培训多年，各项小吃培训经验丰富，专业老师手把手教学，不限制学员学习时间，随到随学，学会为止。

食为先万州烤鱼培训内容：

1、核心技术传授：中药配方技术资料、腌鱼配方技术资料、烤鱼配方技术资料、红油配方技术资料、烤鱼酱配方技术资料、烤鱼火锅料技术配方资料、等传授核心全套技术配方、学会自己独立开店)；

2、培训内容：重庆麻辣味，成都香辣味，三峡豆豉味，万州泡椒味，山城野菜味，巫山鱼香味，泡椒豆豉味，咖喱豉汁味等；

3、烤鱼技巧(鱼的宰杀，腌制，烤制，烧法，烤鱼酱料熬制，十几种香料，特制红油技术。鲜香酱料熬制，外焦里嫩，融合了鱼的细嫩，烧烤的火热，辅之以香料，回味无穷)。