

广州黄埔纸包鱼技术培训

产品名称	广州黄埔纸包鱼技术培训
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

广州黄埔纸包鱼技术培训尽在食为先，食为先小吃培训全国连锁，全国66家分校同时开课，食为先纸包鱼技术由专业老师手把手教学，全套技术及配方毫无保留传授，随到随学，包学包会。食为先纸包鱼培训内容：

- 1、纸包鱼培训原材料的识别与选购技术。
- 2、纸包鱼培训香料的识别和配制技术。
- 3、纸包鱼培训底料的制作技术。
- 4、纸包鱼培训鱼的初加工技术。
- 5、纸包鱼培训鱼的码味腌制技术。
- 6、纸包鱼培训器具的选择技巧。
- 7、纸包鱼培训调味搭配技术。

纸包鱼是近几年流行于大江南北的一款特别的美食，在短短几年时间内，就风靡很多地方，受到了许多创业者的青睐。纸包鱼，作为一种新的菜品形式开始在市面流行起来。纸包鱼能够流行起来和它的特别美味是分不开的，纸包鱼以纸代替传统的碳火，烤出的鱼鲜美嫩滑，吃了还想吃。正是由于口味受到人们的喜欢，所以很快席卷到全国各地。

餐饮行业作为基础性行业，一直以来都是非常繁荣，俗话说的好“民以食为天”，特别是近些年，随着我国社会经济的不断发展，以纸包鱼为首的特色美食开始在全国各地风靡起来，形成了新的一波纸包鱼

创业大潮。作为一种特别的美食，纸包鱼制作过程中，要用特殊的环保纸“包”起来，然后放在韩式不粘锅上加热即可，制作时，相对简单，一位师傅能够同时处理多条鱼，但是做出来的味道肯定让人赞不绝口，因而学习纸包鱼技术开店也就越来越多，那么哪里可以学做纸包鱼呢？

广州黄埔纸包鱼技术培训就来食为先，食为先纸包鱼培训，拥有很多年的培训经验，他们采用实操式的方式进行教学，师傅都是拥有几十年经验的老师傅组成，培训期间每一位学员都会安排亲自实践操作练习，全程实战传授技术，不限制学员学习时间，保证学员完全学好为止。