

# 中山沙溪学纸包鱼炒底料熬制配方优选

产品名称	中山沙溪学纸包鱼炒底料熬制配方优选
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:食为先 项目:夜宵纸包鱼 优势:传授配方易学会
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

新式纸包鱼，颠覆传统烤鱼，一张纸下包“乾坤”，香味铺天盖地袭来，满足您挑剔的味蕾！鱼的鲜香与酱汁的香辣在嘴里蔓延，一不小心就沦陷，纸包鱼为什么这么加分，原汁原味、鲜味十足、健康加分，整条鲤鱼辅以花刀，铺上洋葱、豆芽、芹菜做底子，通过前期一系列处理的鱼，直接裹上秘制的喷香酱汁，层层叠叠浇在鱼的身上，浓浓的鱼香味儿瞬间迸发而出，细细地卷好烤纸边慢火慢炖，新颖的烤鱼方式让人充满了期待。

中山沙溪学纸包鱼炒底料熬制配方优选，想学纸包鱼配方做法找食为先，多个分校实体店同时授课，学员均可就近考察入学，方便、快捷；十三年的老品牌，很多人都知道我们食为先，教好每项技术、服务好每位学员，多年来深受学员好评。食为先特色夜宵纸包鱼技术培训教学口味包括：蒜香味纸包鱼、酸菜味纸包鱼、香辣味纸包鱼、豆豉味纸包鱼、麻辣味纸包鱼、泡椒味纸包鱼，多个口味满足不同食客的需求。

中山沙溪学纸包鱼炒底料熬制配方优选

食为先学纸包鱼技术配方有什么优势？

1、严选食材，精益求精，食为先在选材上以鲜美为严格表准，有草鱼，黑鱼、鲶鱼、鲈鱼、湄公鱼多种选择。在注重颜值的时代，更需要重视食材的选择。

2、调料配比科学，食为先开发的纸包鱼底料，能够让纸包鱼制作化繁为简，更简单化，也能让食客们有很多自由的选择自己喜欢的味型。

3、古今结合，唇齿留香，在保持烧烤的原有风格上，结合现代人的饮食习惯，融汇了，腌、烤、煮等多

种工艺，加入制作的酱料，使得口感味道更上一层楼

中山沙溪学纸包鱼炒底料熬制配方优选，在食为先学习纸包鱼做法步骤，一般说需要学习的内容分为：调制红油、搭配酱料、杀鱼、4腌鱼、配菜搭配、烤鱼正常情况下学习周期大致在一周之内，学习时间短。食为先除了纸包鱼烤鱼系列以外，其他夜宵项目还包括，石锅鱼、烧烤、重庆鸡公煲、柴火鸡、香辣小龙虾、砂锅粥、麻辣香锅、羊肉刷锅、炭烧牛蛙、肉蟹煲、麻辣烫、炒粉炒饭等等课程。

启航2021，来食为先学小吃技术，创业要趁早。

广东中山食为先小吃实训中心地址：

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)