

珠海香洲区学万州烤鱼烧烤技术配方

产品名称	珠海香洲区学万州烤鱼烧烤技术配方
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:大渔农 优势:提供统一酱料出餐快
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

烤鱼，是重庆除了火锅和小面之外的又一个特色美食。源自巫溪，后来又在万州发扬光大，现在是修行于大江南北的一道经典美食。现如今风靡于大街小巷的大概有万州烤鱼、诸葛烤鱼、纸包鱼等。虽然口味繁多，但是主流的基本上是香辣、麻辣、泡椒、豆豉、酸菜、酱香这些。如果在重庆的大街小巷逛一逛，烤鱼店的数量可以和火锅店相媲美。

不管是南方还是北方，大众消费开始更加注重饮食健康，肉类饮食习惯向低脂肪、高蛋白、高营养转变。鱼类备受消费者青睐。而烤鱼的发展尤为突出。2021年学烤鱼技术配方开一家夜宵店怎么样？珠海香洲区学万州烤鱼烧烤技术配方，这是与传统有着很大不同的烤鱼，能够在味道上俘获更多的食客。

大渔农烤鱼浇上秘制调料，留住香味外表焦香内里细嫩，烤鱼纸避免明火接触产生焦化，不会破坏食品营养结构。大渔农烤鱼吃完鱼把调料留在烤炉里，倒入所点配菜配着饭吃，多样的吃法更加容易吸引人。烤鱼，好吃才是硬道理！严选原产地高品质鱼，每一条鱼皆按照10大标准手工挑选！只选原产地48种香料，特制酱料香沁入骨！不选用低挡带小刺鱼，品质生活，大口吃鱼才过瘾！按全为先，每一条鱼皆380°C高温现烤，放心吃鱼！

大渔农烤鱼品牌优势你知道几点？

- 1、采用特制酱料，一份料可以制作8条烤鱼，而且调料成本很低大概4块钱左右
- 2、采用大渔农酱料制作烤鱼，可以将后厨的出餐效率提高近10倍
- 3、使用大渔农酱料，新手餐饮小白也能快速出餐40-60桌，上手简单无压力无需大厨

无论什么样的季节，人们对于烤鱼的热情度都不见，烤鱼一直以来都是人们青睐的美食，这也让不少创业者都看到了其中商机，纷纷想要自己投资开烤鱼店。珠海香洲区学万州烤鱼烧烤技术配方，食为先体系旗下品牌大渔农烤鱼秉持着“用认真的态度，做您放心的鱼”经营理念，不仅经营简单，练习灵活，口感丰富，而且价格实惠，有庞大的消费群体！大渔农特色烤鱼类项目还包括，小龙虾、农家酸菜鸡、炭烤牛蛙等等特色餐饮小吃可以学到。

广东珠海食为先餐饮实训地址：

珠海市香洲区城轨明珠站A出口三楼