

# 烤鱼技术学习

产品名称	烤鱼技术学习
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

烤鱼,制做注重,结合了腌、烤、炖三种烹制生产工艺,充足效仿传统式四川菜及四川火锅用材特性,是种口感奇特、营养丰富的特色小吃。选用独门料汁制做出去的烤鱼,香气浓厚,汤鲜红色亮,辣而不燥,健康保健营养成分,斥候口不干、不易上火、口感清香、油而不腻,让人白食不腻。烤鱼不仅有火锅锅底的麻辣味儿、又有石锅鱼肉质地的焦酥口味,另配以马铃薯、青笋、蔬菜等调料火锅配菜配搭在一起,可以说美味佳肴,是如今特色小吃目前市面上未曾时兴的一道美食特色。开一个重庆市烧烤店你一定要会做重庆烤鱼明白怎样配置、调味品等这种要不然开过店做的不好吃仅有冷板凳的料。假如你想要开个重庆烤鱼就来大家大厨师学习培训纯正石锅鱼使你做生意受欢迎。长沙曾食坊烤鱼培训从选材,调料,腌渍,熬料,熟度,汤底勾调,摆盘等每一个关键点全是很注重的,缺一不可,务必根据阅历丰富的老师傅悉心指导和学生本身不断实际操作才可以达到效果!

烤鱼教育加盟,烤鱼培训学费多少钱

烤活鱼学习培训讲课步骤:

- 1、石锅鱼独门火锅老油的制做.
- 2、石锅鱼独门芝麻油的制做。
- 3、销售市场购置的方式与方法
- 4、鱼的屠宰及早期解决
- 5、鱼的腌渍方式与调味品的配备
- 6、鱼的烘烤方式、温度的操纵、调味品的使用技巧
- 7、底锅的调配及各种各样口味的

## 8、火锅配菜的解决方式与摆盘装饰方法；

不论是在技术性還是口感，還是服务项目上，重庆市全是有确保的!真实使你可以安心资金投入自主创业!开一家烤鱼店很挣钱，烤鱼挺火，大家都了解，烤鱼口感多，商品丰富多彩，大家都喜欢，不论是开一家烤鱼大排挡，還是开一家烤鱼饰品店，纯正烤鱼培训精英团队，都可以满足你!