

慈溪去哪学烤鱼 专业烧烤培训 余姚烤鱼培训班

产品名称	慈溪去哪学烤鱼 专业烧烤培训 余姚烤鱼培训班
公司名称	余姚鑫桐餐饮管理咨询服务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浙江省余姚市马渚镇余马路16-1号（自主申报）
联系电话	62336158 17706602406

产品详情

万州烤鱼又名诸葛烤鱼,千百年饮食文化的同时,也引领了现代烤鱼新时尚。整个烹制香料均采用中药材;烤制过程精细,有效防止了因低温或高温对鱼的营养带来的损失,使鱼的营养发挥到化,达到妇女美容健身,儿童健脑,男人强筋健骨的功效,赢得了广大消费者的信赖。

香味浓郁,汤色红亮,辣而不燥,外皮香脆,肉质鲜嫩,还具有独特的焦香味和浓郁的料香味,回味无穷,百吃不厌!

烤鱼一改传统烤制方法的简单、粗糙,独创“烤+炖”的新型复合工艺,首先将现杀的活鱼用秘方调制,经特殊方法腌制一段时间,然后放在炭火上烤至九成熟,将其放入一盛有特制汤底的盛具中,边吃边以小火炖煮,让汤中的香料和营养成分慢慢渗入鱼肉中。既有鱼的鲜味又有料的醇香,还有一种独特的焦香味蕴涵其中,口感醇厚,回味无穷。

精选几十种中草药及调料,结合现代营养学及烹饪学理论经科学方法调制而成。如所选原料多以鲜美见长并含多种氨基酸,可使烤鱼鲜上加鲜百吃不厌。万州烤鱼采用“先腌制,后烤,再炖”的独特技巧,融合了腌、烤、炖三种技艺的精华。充分借鉴了传统川菜及火锅的用料特点。以其秘制的配方,精湛的烹调技艺引领着现代烹鱼的潮流。精选几十种香料及调料,结合现代膳食,科学烹调而成,其特点:鱼肉外酥里嫩,烧烤味浓郁,麻辣双管齐下,色泽鲜亮,营养丰富,烤制方法多种,味道鲜美奇特。

四海小吃培训学校,专业培训,随到随学,实际操作,包教包会。

其它项目

重庆酸辣粉、四川麻辣烫、烧烤、陕西凉皮、萝卜牛杂、铁板豆腐、台湾珍珠奶茶、卤水、凉拌菜、清蒸荷叶鸡、四川卤水凉拌菜、铁板烧、精武鸭脖、潮州砂锅粥、重庆火锅技术、千层饼、肠粉、桂林米粉、重庆鸡公煲、精武鸭颈、诸葛烤鱼万州烤鱼、武汉香辣虾、十三香小龙虾、花式炒饭、香酥童子鸡、冰冻糖水、金陕鸭血粉丝汤、山东杂粮饼炒粉炒面、鸡蛋汉堡、广东养身粥铺、营养早餐。