

# 余姚烤鱼培训班 慈溪夜宵培训 慈溪烧烤培训找四海小吃培训

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 余姚烤鱼培训班 慈溪夜宵培训<br>慈溪烧烤培训找四海小吃培训 |
| 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。

具体操作程序如下：

- 1.认识与熟悉烤鱼所需原材料，配料，以及各种设备。
- 2.腌料，腌粉的配制。
- 3.酱料的配制。
- 4.香料，红油的炒制。
- 5.选鱼，剖鱼
- 6.鱼的烤制
- 7.汤料的制作
- 8.教学员清汤，清爽，麻辣，泡椒，豆豉等各种口味，结合学员经营地所在的口味给予针对性的指导。
- 9.教学员制作盐水花生，红油藕丁等等各种辅助菜品，教红油，酱料的处理和保管方法，教各种菜品的切法。

烤鱼豆豉味型：土产风味豆豉，融入烤鱼之后，咸香四溢。后味悠长，口感独特。具有发酵豆豉的豆香，为大众所广泛接受并喜爱。烤鱼主打味型：泡椒味，精选重庆纯正的泡椒，剁碎切粒，洒于烤鱼之上，微酸鲜辣的泡椒汁水随着炭火，慢慢渗入鱼肉当中，泡椒的清香之气与鱼肉深度融合，极度丰满你的食欲。

香辣味足以独自撑起烤鱼的半边天空。采用香辣味型烹调的烤鱼，质地细嫩，辣香味浓。咸香回甜，清香爽口，肥而不腻。咖喱配豉汁味道十分别致。咖喱提升了鱼肉的鲜味，豉汁增加了烤鱼的五香感觉。不同的味道融入同一条鱼当中，奇香无比，耐人寻味。新派椒香味烤鱼，传统味道全新展现。

余姚四海小吃培训拥有全国品种全、具特色、适合各地、各种人群的特色小吃项目，技术都来自于正宗的名小吃发源地，让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现0风险经营。余姚四海所有小吃培训项目，既可固定开店，又可流动经营，4季经营，没有淡季，只有旺季，投资少，利润高，低投资只要上千元就可实现创业老板的梦想，是小本创业投资者真诚的投资伙伴。

想学一门技术在手上吗？想创业吗？就到余姚四海小吃培训-专业小吃培训基地--

培训项目有--台湾珍珠奶茶-烧烤-面点-广东肠粉-酸辣粉-麻辣烫-灌汤包-手抓饼等上百种特色小吃等你来学----四海的理念-让您花少的钱-学上等的技术