

烤鱼培训学校

产品名称	烤鱼培训学校
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

烤鱼较大的产品卖点实际上便是现杀现烤,那样才可以利润的确保鱼类的细嫩和口味。自然这仅仅鱼类自身,石锅鱼实际上和火锅店较为相近,都是有高汤。石锅鱼的高汤一般是选用辣椒油,鲜香膏,味精,姜片,蒜头,莴笋,小葱,圆葱,冷水,食用调和油,盐,野山椒等原材料制做而成,用这种调味品做出去的石锅鱼高汤,味道香醇,颜色鲜红色,既美味可口又安全与健康,这也是为什么如今很多人不挑选吃麻辣烫,只是挑选吃石锅鱼的关键缘故之一。

石锅鱼不断受欢迎的宽阔销售市场,蕴含千万特色美食财富!在餐饮业中,石锅鱼这一特色美食好似一匹黑马快速在业界刮起一股石锅鱼飓风,并与“重庆老火锅”齐头并进,变成全国各地更为著名的地方美食。历经业界权威专家科学研究剖析,现如今,石锅鱼工作的强盛,早已推动了全国各地数十万人踏入了这一领域,石锅鱼这道特色美食早已深得人心、众所周知。另外,这一领域立即蕴含了亿财富销售市场,慢慢变成顾客钟爱的特色美食店,也变成投资人亲睐的财富新项目。

石锅鱼专业技术培训内容:

- 1.鱼的种类购买
- 2.鱼的屠宰方法和刀功训练
- 3.香辛料的了解,石锅鱼腌制料的配备
- 4.石锅鱼特别制作酱汁的熬料
- 5.原料优劣辨别
- 6.原材料的预备处理
- 7.石锅鱼辣椒油的熬料

8.汤底的熬料

9.鱼摆盘和火锅配菜配搭，放置

10.各种各样口感石锅鱼的腌渍和烘烤技术性

种类包括：香辣烤鱼、麻辣烤鱼、豉椒石锅鱼、热水泡脚石锅鱼、川香石锅鱼

曾食坊餐饮管理培训期内学生全是自身亲自实际操作,老师傅在边上技术专业具体指导和示范性,每一个学生都是有一份石锅鱼技术性秘方材料,确保让每名学生都彻底把握全套石锅鱼加工工艺和调味品制做等全部关键专业知识,随到随学,热烈欢迎有学习培训意愿的盆友前去参观考察掌握具体情况。