

# 四川纸包鱼技术学习

产品名称	四川纸包鱼技术学习
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

纸包鱼特性 优势一: 味儿与众不同。口味上表面焦脆、里衬鲜嫩，鱼类尤其进味。因调味品在密闭式的石锅鱼纸内加温，鲜香、香气不容易蒸发，还能合理的渗入鱼类里。 优势二: 干净卫生。由于石锅鱼纸的存有，防止了鱼类直接接触烧烤箱，既便捷翻过来，也不必担心黏锅优势三: 吃了鱼，取走石锅鱼纸，把调味品留到烧烤箱里，倒进所点的火锅配菜，一秒超级变身炭火烤肉。

纸包鱼选用一次性烤纸，无碳熏类化合物，不易造成致癌物质。纸包鱼不油腻感，如今的烤串都以油腻感为主导，不符当代人科学饮食的意识，纸上烤鱼，不用食油且不粘，便是鱼肉质度自身冒油得话，石锅鱼的炉灶下边也是有冒油口，确保了鱼的美味口味。而且红景纸包鱼培训口感诸多，例如水豆豉味、蒜末味、野山椒味、香甜味等是重口味不会再难调，达到了不一样口感的消费人群。

纸包鱼培训步骤：

- 1、香辛料的鉴别和配置
- 2、糍粑辣椒的做法
- 3、鱼的早期生产加工解决
- 4、纸上烤鱼火锅底料炮制方式
- 5、鱼的煮制烘烤方式和方法
- 6、炮制全过程中的疑难问题和解决方法
- 7、纸包鱼制成品的制做技术性及其不一样口味纸包鱼的制做技术性
- 8、纸包鱼口味有水豆豉味、麻味、香甜味、藿香味、野山椒味、蒜香气

纸包鱼培训优点：

- 1、随到随学，随到随学的，学习时间内学不懂能够学习培训。
- 2、出示原材料和机器设备的购买商城的，大家会出示一家方式好几家的选购销售市场，让您能够货比三家的购买。
- 3、整套技术性都课堂教学获得的，只需是外边销售市场上较为时兴的新项目大家都是会有课堂教学的。
- 4、签署学习培训合同书，随到随学，学技术有确保。

纸包鱼定坐落于新一代身心健康石锅鱼，创领身心健康石锅鱼新类目的发展趋势。成都市蜀味缘纸包鱼培训在传统式石锅鱼上取得成功改进升级，依照纸包鱼的秘方，教师从零实际操作课堂教学，学生亲力亲为实际操作，一直要到学生能彻底独自一人实际操作纸包鱼的这种调味品制做的方式与关键点截止。成都市蜀味缘纸包鱼培训彻底摆脱了传统式石锅鱼碳烤全过程，身心健康环境保护，又能维持了鱼原有的新鲜度及嫩度，麻辣酱香意犹未尽，这就是你要想的纯正石锅鱼味儿！