

# 北京正宗鱼香肉丝培训学校

产品名称	北京正宗鱼香肉丝培训学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	2800.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

鱼香肉丝有鱼香味调味得名，在四川地区特别出名，是一道非常受欢迎的川菜，鱼香肉丝也是百姓们的饭菜之一，并且鱼香肉丝能够减少血液凝固，防止血栓症的发生，有效预防动脉粥样硬化和冠心病的作用。鱼香肉丝具有丰富的营养价值，满足广大群众的口味和需要，是上班人群的热门菜系，有着持续不断的消费需要，中国人喜食热菜，所以还是吃自己的炒菜吃的舒服。接下来就让我带大家看看正宗鱼香肉丝在哪里学习？

我推荐去北京品味轩餐饮管理公司培训学校学习鱼香肉丝

鱼香肉丝制作过程：

- 1.里脊肉洗干净后切成长条，加入料酒、鸡蛋清、水淀粉、盐搅拌均匀，腌制20分钟。冬笋、木耳切丝。
- 2.碗中放入酱油、白糖、米醋、葱末、水淀粉调匀成鱼香汁备用。
- 3.锅中放油，油温五成热时放入肉丝，用铲子划散，肉丝变白后出锅备用。
- 4.油温烧到五成热时转小火倒入鱼香调料、姜末、木耳、冬笋丝，倒入鱼香汁、盐，出锅装盘即可。

鱼香肉丝培训内容:

- 1.原材料调味品的识别和选购。
- 2.调料、香料、油料的选择和使用。
- 3.底料的配制方法与炒制方法。

4.底料的存储方法。

5.红油辣椒的制作方法和存储方法。

6.学员享受3年内免费服务，终身技术升级服务