

# 娄底烤鱼培训

产品名称	娄底烤鱼培训
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

长沙食为天烤鱼送烧烤技术烤鱼的吃法首先将现杀的活鱼用绝密配方调料，经特殊方法加工后，置入炉火上烤至成熟，然后将其放入钢盘中，浇上绝密配方调料，边吃边以小火持续炖煮，让汤中的香料慢慢的渗入鱼肉中。采用“先烤后炖”的独特烹饪方法，吃到中间，还可以加入新鲜的蔬菜、豆制品放入汤中煮煮或直接沾着烤鱼的汤汁吃，味道真是好哦

培训内容：烤鱼全系列：1.如何选鱼的讲解；2.烤鱼的清洗与刀工；3.烤鱼去腥技巧；4.烤鱼的腌制方法；5.新鲜鱼腌料的配方及使用；6.烤鱼的油与汁的用法与计量；7.烤鱼秘制香料制作过程；8.如何炒制底料；9.烤鱼的详细讲解全部过程。

4、烤鱼系列：豆花烤鱼、麻辣时蔬烤鱼、番茄纸包烤鱼、香辣时蔬烤鱼、时尚水果烤鱼、泡椒烤鱼、三椒烤鱼、孜然烤鱼、蒜香烤鱼。九种烤鱼，学习时间五天，单独一种，学两天可以了。

长沙曾食坊培训流程：

- 1.详细讲解开店流程，店面选址、人员招聘、物料采购等
- 2.产品技术理论学习，包括原材料的选择，采购，口味的变换、原料配比等
- 3.店铺经营技巧
- 4.讲师一对一实际操作，讲解技术
- 5.讲师在实践操作中带你重温理论技巧，原材料的选择，采购，成本、预算
- 6.自己操作所有学习流程制作成品，较终获得讲师认可
- 7.学员自我思索，讲师引导，熟悉操作流

## 长沙曾食坊培训过程

烤活鱼，不但美味而且营养丰富，其蛋白质含量是猪肉的两倍，属于优质蛋白质，人体吸收率高，鱼中含有丰富的硫胺素、核黄素、尼克素、维生素D和一定量的钙、磷、铁等矿物质、鱼肉中脂肪含量虽低，但其中的脂肪酸被证实有降谈、护心跟防癌的作用，鱼肉中的维生素D、钙、磷能有效的预防骨质疏松症，烤活鱼口味众多，麻辣味、酸辣味、清香味、豆鼓味、青椒味、鱼香味、家常味、番茄味等十多种，确保留住客户，美味的技术保证你的回头率。