

# 夜市烤鱼做法

产品名称	夜市烤鱼做法
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

### 夜市烤鱼做法

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

长沙曾食坊培训优势

1,培训服务好，费用不高，不乱收费;

2,培训前能够试吃,不怕你尝

3,培训理论+实操,以实操为主,老师手把手教,学员自己动手制作;

4,针对学员实情,制定适合的学习计划,并且传授完整的技术配方;

5,培训老师为学员提供的开店指导,帮助没有开店经验的学员成功开店

6.学员随到随学，为会为止；欢迎来我公司实地考察！\*

长沙曾食坊是湖南早期成立·口碑又好·回头率较高的小吃培训学校，不断研发更新小吃技术，专心把技术传授于人，让每个学员不但学好，实实在在学到谋生技能，着力把学员的动手能力培养放在较好位，把分享各个创业、开店成败经验和经营技巧作为本中心的主要培训思路。\*