

东莞凤岗烤鱼制作培训食为先小吃

产品名称	东莞凤岗烤鱼制作培训食为先小吃
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

说到烤鱼无疑是餐桌上大家都喜欢的美食，烤鱼的味道鲜美，营养丰富，味道好，深受大众喜欢，东莞凤岗烤鱼制作培训，食为先小吃实训，教技术配方。烤鱼培训,食为先小吃培训,实体培训基地,拥有上百种培训项目66家培训机构,整套技术做法配方不保留。食为先小吃实训连锁机构，东莞樟木头、大朗、长安、东莞横沥、东莞石龙、东莞凤岗、东莞虎门、东莞万江、常平都有培训点的。

烤鱼，也称为烤活鱼，各个流派众多，什么万州烤鱼、诸葛烤鱼、三国烤鱼、巫山烤鱼、重庆烤鱼，叫法不一，其实配方和口味，都是大同小异，都讲究口味浓重，滋味入骨，香辣浓重，鱼肉鲜美，再搭配各类配菜。烤鱼其实就是把烧烤和火锅结合在一起的一道菜肴。

烤鱼培训采用多种药材，经过几小时的熬制，色泽红亮，香气浓郁；鲜香料，精细的熬制，滋味丰富，鲜香可口。正宗重庆烤活鱼,香味浓郁，汤色红亮，辣而不燥，外皮香脆，肉质鲜嫩，还具有的焦香味和浓郁的料香味，回味无穷。

本套课程适合对万州烤鱼感兴趣，有想开万州烤鱼店的创业者报名学习。东莞凤岗烤鱼制作培训，食为先烤鱼培训教技术配方。烤鱼教学内容：介绍烤鱼怎么做、如何选购原料、设备之后，开始学习配料、熬制香料，杀鱼、腌鱼、烤鱼、调制汤底，出锅上桌。