

东莞石龙培训纸烤鱼底料熬制教学班

产品名称	东莞石龙培训纸烤鱼底料熬制教学班
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

纸烤鱼就是在鱼的身上铺满特制佐料，用烤纸把鱼和特制的调味料包裹起来，放在铺有薄薄一层油的烤盘上，开火加热，料汁咕噜咕噜的往上冒，酱料包裹着很嫩的鱼肉，包在纸里沸腾了好一会儿，所以整条鱼全是吸纳了佐料的味道的。打开烤的鼓蓬蓬的烤纸，香气瞬间扑面而来。吃鱼的时候，还可放进一些小菜，跟吃烤鱼的方式基本一致。东莞石龙培训纸烤鱼底料熬制教学班，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，欢迎到食为先现场考察，都有标准的配方和操作流程，学习过程中以实操课程为主，反复练习，随到随学，直到学员可以自主开店，自主经营为止。

纸烤鱼不同于传统的炭火烤鱼，采用“先蒸后烤”的烹饪方式，这样全程无油烟、无油炸，而且鱼肉更加鲜嫩可口。纸包鱼使用专用烤鱼纸包裹制作，配菜可自己动手烹饪，营养健康，老少皆宜。而传统炭火烤鱼，采用“先烤后炖”的烹饪方式，先把处理好的鱼放到炭火上烤熟，再放到专用的盘子里炖。炭火烤鱼鱼肉焦脆，纸包鱼鱼肉鲜嫩，两种烤鱼各有各的风味，但相比来说，我更加中意纸烤鱼。

等待的时间是煎熬的，油在高温下咕嘟咕嘟地冒着泡，薄纸包住了鱼，却锁不住鱼的香味，一股浓厚的蒜香味从缝里渗出，让人垂涎欲滴。随着服务员小姐姐打开纸的一瞬间，蒸汽带着鱼香一块扑面而来，实在是太香了。鱼肉注入汤汁后变得外焦里嫩，再加上辅料的加成，香气扑鼻。用筷子轻轻一戳，便能撕扯下一大块鱼肉，并不松散，可见其肉质的紧致，蘸着汤汁吃，入口那叫一个满足~

东莞石龙培训纸烤鱼底料熬制教学班，食为先小吃实训连锁机构，学小吃技术到食为先小吃培训，食为先在教学上实实在在，把全部配方教给创业者，让创业者学到真材实料，学习全程由技术老师现场指导教学，确保每个学员所有核心技术配方自己能独立掌握，学有所成，学有所用。