

夜宵店纸包鱼技术学习

产品名称	夜宵店纸包鱼技术学习
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

纸包鱼，是近一年来在川渝大地的一种健康美食，结合了韩国纸上烤肉和传统万州烤鱼的特色，研制出的新一代健康烤鱼，一经推向市场便被广大消费者所追捧。纸包鱼相比传统烤鱼来讲，从主辅食材选择、调料搭配、烤制方式等方面均做了全新的提升和改变。纸包鱼摒弃了传统的碳烤方式，采用健康的电烤，将食物的健康放在了第一位。加之调料的创新使得其健康、卫生、环保且味道好的特点被食客广为赞誉！

纸包鱼采用一次性烤纸，无碳熏类物质，不容易产生致癌物。纸包鱼不油腻，现在的烧烤都以油腻为主，不符合现代人健康饮食的观念，纸上烤鱼，不用油且不粘，就是鱼肉质本身出油的话，烤鱼的炉具下面也有出油口，保证了鱼的鲜美口感。并且红景纸包鱼培训口味众多，比如豆豉味、蒜蓉味、泡椒味、香辣味等是重口不再难调，满足了不同口味的消费群体。

纸包鱼教学内容：

- 1、纸上烤鱼菜品中主料和辅料选择搭配、
- 2、纸上烤鱼底料的识别和配方、香料的识别和配方、秘制纸上烤鱼酱的制作和处理、糍粑辣椒的制作方法。
- 3、纸上烤鱼底料炒制方法、鱼的蒸制烤制方法和技巧。
- 4、纸上烤鱼味型的调配方法、炒制过程中的常见问题和处理技巧、红油和老油的处理方法。
- 5、纸上烤鱼主要原材料的好坏识别等。

烤鱼，一种发源于重庆巫溪县，而发扬于万州的特色美食，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统渝菜及重庆火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。