

烤鱼技术在济宁能教学

产品名称	烤鱼技术在济宁能教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

烤鱼技术在济宁能教学002

万州烤鱼起源汉朝的川渝地区，距今已有2000年历史，本菜品因其特殊的料理和制zui大限度地保留了菜品的营养和口感。并结合《本草纲目》采用八角、三奈、草果等二十多种天然的中草药精制而成，具有祛湿、化痰、下火、美容、补血、健胃等功效，吃起来鱼皮奇香，鱼肉滑嫩。和各类鲜蔬搭配炖制，是别具一番风味。

烤鱼（Grilled fish），是一道菜品。制作原料主要有鱼、蘑菇、番茄等。它是指鱼类经过烤制之后然后进行烹饪的一种方法，这种烹调方式实现了“一烤二炖”。

膳学派万州烤鱼培训中心

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。

选择膳学派餐饮培训学校学习技术的6种理由：

- 1、美味：配上秘制配方；
- 2、好学：标准化操作，采取量化比例模式，肯定会；
- 3、投资小：店面随意，不需大面积装修，大排档可经营；
- 4、盈利多：投资小，易学好吃又好管，回报多；
- 5、选址简单：美食城、学校、居民区、商业街，哪里都可以开；
- 6、操作容易：大厨，经验，7天可以学会，包教。

关于烤鱼，有这么一个传说。蜀汉时期，刘备、关羽、张飞桃园三结义，祭罢天地，复宰牛设酒，聚乡中勇士，得三百余人，于桃园中痛饮一醉，大鱼大肉痛快一番！期间有个姓张的厨子，他有一手绝活叫炭火烤鱼，醇和味美、鲜上加鲜！刘备等大喜，酒肉过后士气大振，刘备挥刀盟曰：“汝等烹饪有佳，当记头功。”后刘备成都登基，定烤鱼为蜀国国菜！这是关于四川烤鱼的一个传说！另据

传说，诸葛亮一生酷爱此种烤鱼。所以民间也有称其为“诸葛烤鱼”的说法。