

长沙有石锅鱼培训

产品名称	长沙有石锅鱼培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙有石锅鱼培训

关于“石锅鱼”的名气来历，还有一段典故。说的是清初康熙年间，长沙湘江河畔，有一家小店擅长做一道“石锅鱼”，风味独特。康熙皇帝微服下江南时，在这间小店尝了这道菜，感觉味道鲜美无比，龙颜大悦，故欣然提笔将这道菜赋名为“金福鱼”。此后，“石锅鱼”也就变成“金福鱼”了，而这家小店也因此得名为“金福林”。皇帝在“金福林”用过膳，名气当然也就不同了，从此“金福林”也就名满天下。如今，这道湘江名菜“石锅鱼”传到广州来了，自然是要非尝不可了。

“石锅鱼”果然名不虚传。湘菜的大特色之一就是“辣”为主，“石锅鱼”也不例外。石锅内，煎得焦黄喷香的鱼在引导你的唾液急剧分泌，那红彤彤的辣椒，还有其它的富于营养的佐料，就这样引发你旺盛的食欲，令人有“欲罢不能”之感。连那煎得酸酸的鱼头骨也不放过。这酒家很有经营思想，虽说菜是以“辣”为主，但会根据食客的需求，菜式上有“浓辣”、“浅辣”或“不辣”的口味，供食客挑选。

石锅鱼的学习内容：

鱼的挑选

石锅的选择

鱼的杀法和切片方法

鱼的去腥过程及配方

汤汁的制作等等。。。