

烤鱼技术在山东泰安学的速成

产品名称	烤鱼技术在山东泰安学的速成
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

烤鱼技术在山东泰安学的速成002

诸葛亮辅佐刘备打天下，常邀些好友共品烤鱼，还将制作烤鱼的名厨接来身边，负责军中伙食。当刘备称帝后，诸葛亮又将其推荐为御品，深得宫中人人喜爱及文武百官的称赞。于是这种烤鱼便成了皇家御宴上不可缺少的一道美食。

诸葛亮去世后，当时有人将此烤鱼称之为“诸葛烤鱼，以此表示对诸葛亮的纪念。再以后民间流行的小张烤鱼、村夫烤鱼、江湖烤鱼……等等，也不外乎是诸葛烤鱼的化身或名称的改换而已！

食品特色

诸葛烤鱼，既有烧烤风格，又有火锅的用餐形式，集炸、烤于一体。

诸葛烤鱼的配料极为丰富，工艺讲究，香味极其浓郁、汤色红亮、辣而不躁、营养保健、口味幽香，油而不腻，食菜下酒，鲜汤泡饭，风味十足，丢之不舍，有着首屈一指的市场占有率。既是大中酒店的特色上席之选，也是当今夜宵市场上的众爱之物，它的声誉绝不亚于近年来极为流行的油焖大虾。其制作工艺及食之口感有过之而无不及！

培训细则

培训内容

诸葛烤鱼的制作全工艺技术

培

训

要

点

加工材料的选购

加工材料的初处理

调味知识

专用味汁及酱汁的熬配

烤、炖、焖的技巧及程序

烤鱼各味型的变化与改进

赠送相关小吃技术的传授

培训方式

常年培训、随到随学、真材实料、亲手制作，包教

万州烤鱼作为重庆特色烤鱼，拥有独特的重庆风味，这种风味是模仿不走的。然而万州烤鱼经过厨霸王餐饮管理有限公司技术部门不断的新、创新、秘制配方调制。现在单就烤鱼已经有了10多个口味，麻辣鲜香，有经典的泡椒味、香辣味、酸菜味，有西式的咖喱味、黑胡椒味、荔枝香辣味，加上各式各样丰富的小吃配菜。万州烤鱼不仅成为大排档、江湖菜、也是烧烤的经营项目，是深受投资者看好的合作连锁项目。

随着万州烤鱼市场的火爆，万州烤鱼店在全国遍地开花，以重庆为中心点，东至上海，西进拉萨，南征天涯海角，北达黑龙江，在全国的大中城市中，都可以看见一道美食万州烤鱼已经是盛名四方了。全国各地的餐馆也以万州万州烤鱼为闪亮的招牌名片，靠着万州万州烤鱼打响名声，走上致富道路！