

衡阳纸上烤鱼技术培训

产品名称	衡阳纸上烤鱼技术培训
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

纸上烤鱼则是源自巫山的新一代健康烤鱼，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。纸上烤鱼摒弃了传统的碳烤方式，以纸代替炭火既无传统餐厅的重油重烟，营养更少流失，鱼肉更加鲜嫩，将食物的健康放在了较好位。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。

至于学员们担心：我学好技术后，要去哪里购买调料和设备？这些问题，大家也不用太过于担心，因为在上课的期间，红星鹏飞的教学师傅就会教学员，如何在市面上购买到所需要的全部设备和原料，这样大家以后开店的时候，就没什么顾虑啦。

培训内容：

纸上烤鱼（蒜泥味，泡椒味，香辣味）三种口味

实训内容：

秘制烤鱼底料制作，配方，红油，烤鱼方法及制作

培训课程安排：

a.理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

b.示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

c.自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间 不限制学习时间,包教包会,学会为止。