

长沙烤鱼配方技术学习长沙烤鱼培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 长沙烤鱼配方技术学习长沙烤鱼培训 |
| 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

长沙烤鱼配方技术学习长沙烤鱼培训

投资建议 1、经营方式灵活，无论是在学校旁、商场、广场、公园、超市、街道、夜市旁等摆摊经营，还是在商业街、闹市区开店，烧烤都能红火经营。 红星鹏飞诸葛烤鱼培训课程: 1.诸葛烤鱼原材料与工具设备的认识; 2.烤鱼的腌制与处理方法; 3.烤鱼油与烤鱼汁的配方和制作技巧; 4.烤鱼秘制鲜香膏与五香油的制作方法; 5.烤鱼秘制红油的配方和制作技巧; 6.如何炒制底料; 7.详细的烤鱼做法讲解; 8.配菜的处理方法与摆盘技巧; 长沙红星鹏飞重庆烤鱼技术培训，技术包学会，随到随学，提到烤鱼，人们头脑中一闪而过的往往是巴掌大的活鱼或干鱼，像牛羊肉串一样直接放到炭火上，放少许盐、辣椒等调料，烤熟即食。今年流行的川式烤鱼却与传统烧烤做法有着明显的不同，它采用“先烤后炖”的独特做法，融合了烤、炖两种烹饪工艺的精华。据说川式烤鱼的由来是从非洲传来的，一名捕到鱼的非洲土著，烤了很久鱼还未熟，便把那条鱼加入汤汁调味料边吃烤，发现比以往任何时候都鲜美，从此就有了这道美味，烤鱼相传已有千余年历史。