

# 荆门培训学做特色烤鱼技术

产品名称	荆门培训学做特色烤鱼技术
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

红星鹏飞厨师培训学校拥有全国各地几千名学员，全国连锁品牌，！虽然他们的年龄、性别、基础不尽相同，但是他们的目标是一致的，做一份属于自己的事业，实现自己的梦想。长沙红星鹏飞厨师培训学校创业凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。

### 红星鹏飞厨师培训学校诸葛烤鱼介绍

相传在三国时期朱莉美女，刘备、关羽、张飞三人结义于桃花园，宰牛设酒，聚乡

中勇士三百余人，在桃园中畅饮一番，有个姓张的厨子拿出一手绝活——炭火烤鱼，

烤鱼醇和鲜美，刘备等大喜，后刘备登基，定这种烤鱼为蜀国国菜。另有传说，当时

隐居琅琊县的诸葛亮爱吃的一道菜就是这种烤鱼，它的用料和做法与普通烤鱼不

同，独具特色。诸葛亮常邀好友共品烤鱼美味。诸葛亮去世后，民间有人将这种绝技烤鱼改名“诸葛烤鱼”，以此纪念诸葛亮的一生和高尚的品格。

### 诸葛烤鱼的特点

诸葛烤鱼是以烤鱼系列为主特色，以功夫卤、香水鱼、精品系列为辅的菜系产品，分

为麻辣、清香两大系列。诸葛烤鱼所选及调料多达四十多种，采用“先烤后

炖”的独特烹饪方法，使各种配料的香味充分发挥出来，富含丰富的营养成份，味道鲜美至极。

红星鹏飞厨师培训学校技术，全国连锁品牌，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势；

