

衡阳鱼粉培训项目

产品名称	衡阳鱼粉培训项目
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

一：衡阳鱼粉培训技术介绍：

传授全套技术，核心调料配方，衡阳鱼粉制作材料采购渠道，鱼粉开店经营问题的解答等等。

二、衡阳鱼粉培训项目介绍：

衡阳鱼粉俗称鱼汤粉，因味道鲜美、汤汁浓稠、食后爽心养胃而大受欢迎。渔粉美味的关键在于渔粉高汤的熬制。现杀现煮、原汁原味的渔粉不仅香气扑鼻、味道鲜美可口、口感滑而不腻，而且营养价值高，具有较好的养生的作用，能够润脾健胃、补虚疗肠。经常食用可强身健体，被称之为粉类食品的“营养快线”。

渔粉的做法比较关键的是汤料，它由各种调料熬制而成，里面少不了鱼、姜、蒜、辣椒和茶油，那鱼必须是鲢鱼，而且应是早晨买来的活生生的鲢鱼，容不的半点假，用隔夜的或放在冰箱里的鱼来做，那汤料定不会鲜。

鱼粉是用鲜鱼放在粉条内，再加少许酸菜辣椒，看上去颜色红艳，吃起来味道鲜美，深受广大食客的喜爱。

三、衡阳鱼粉培训内容：

1. 渔粉原材料的认识和选用；

2. 渔粉汤底的配方和熬制方法；

3. 鱼块的腌制与煨制方法；

4. 辣椒油的制作方法；

5. 调味配菜的制作方法；

6. 开胃小菜的制作方法。

四、衡阳鱼粉培训方式：

按照衡阳鱼粉标准的比例配方，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

长沙曾食坊小吃培训学校是一家集美食研发、小吃培训、品牌推广、宣传策划、运营管理、餐饮培训的餐饮企业，公司坐落于湘菜的发源地，美食之都“长沙”。依托特色越来越受各地喜爱的天时，当地盛产调料的地利，厨师精英众多的人和，以立志推广长沙特色美食，创新湘味之美为己任，“食为天”餐饮小吃品牌，学员覆盖全国30多个省、市、自治区，并成功教了近2万多名学员，得到了学员的认可和各地广大消费者的喜爱；产品陆续被评为“中华名小吃”“消费者满意单位”“AAAA技能培训单位”“中小投资者实战平台”“重信誉守合同单位”“美食文化节名优小吃”等。