

# 武汉木桶鱼技术培训

产品名称	武汉木桶鱼技术培训
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

如今，舌尖上的木桶鱼在餐饮市场中如雨后春笋般遍地开花，在成都这篇沃土的滋润下迅速发展，木桶鱼是川西当地一种传统的特色吃法，它是用木桶、鱼、石头、精品青花椒再添加各种少许的名贵中药材焖煮而成。选用肉质鲜嫩、营养丰富的生态鱼，石头中含有人体所需的丰富矿物质，香杉木桶有消除人体疲劳、舒缓压力、散瘀止血的功效，青花椒具有祛风、散寒、通气止痛的疗效。

### 武汉木桶鱼培训

木桶鱼的烹饪技巧及火候很讲究，要把活鱼点杀之后将鱼片腌制3-5分钟，把石头加热至300-500度高温，取鱼骨加入秘制高汤特殊配料煮熟，配上青笋、黄瓜、西红柿等，先将鱼片倒入装有高温石头的木桶内，再加入熬制好的鱼骨汤焖煮2-3分钟即可食用。

### 培训内容：

- 1、木桶鱼技术大全概述。
- 2、原配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领。
- 3、原料、配料、设备、采购方案、及较低合价格。
- 4、原料存放、保鲜技术。
- 5、配料存放，培训技术。
- 6、开店选址指导。
- 7、店面规划设计。

木桶鱼火锅不仅因洋气的木桶锅吸引大家的眼球，并且其独特的鲜美的鱼配上美味的汤料，使鱼的鲜味

发挥的淋漓尽致，无论是家庭聚会还是朋友小聚火锅都是之选，人多还是人少都可以享受火锅给大家带来的美味。

曾食坊小吃培训学校，提供的技术，经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者，还是没有经验没有人脉没有的人，只要有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么曾食坊就可以帮助您，为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在名食园学技术，对于后期的经营上完全可以自由做主，我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你，你能当一个有实权的店主，这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势，拥有技术，才能有更好的收益。