

# 万州烤鱼技术免费培训，万州烤鱼底料生产批发厂家OEM定制贴牌BL003-250g

产品名称	万州烤鱼技术免费培训，万州烤鱼底料生产批发厂家OEM定制贴牌BL003-250g
公司名称	重庆欣安怡食品责任有限公司
价格	15.00/500g
规格参数	品牌:百乐来 型号:BL003 产地:四川
公司地址	重庆市江津区德感工业园区兰溪路99号（注册地址）
联系电话	15828168001

## 产品详情

重庆烤活鱼, 香味浓郁，汤色红亮，辣而不燥，外皮香脆，肉质鲜嫩，还具有独特的焦香味和浓郁的料香味，回味无穷，百吃不厌！在回放千百年饮食文化的同时，也引领了现代烤鱼新时尚。整个烹制香料均采用中药材；烤制过程精细，有效防止了因低温或高温对鱼的营养带来的损失，使鱼的营养发挥到大化，达到妇女美容健身，儿童健脑，男人强筋健骨的功效，赢得了广大消费者的信赖。本项目投资少，风险低、回收快、效益高，易操作，市场潜力巨大。

本部推出的诸葛烤鱼项目分为麻辣、清香两大系列，所选中草药及调料多达三十多种，既将各种配料的香味充分发挥出来，又富含丰富的营养成份，结合现代人的饮食习惯和现代烹饪技术，绝不添加任何色素和化学物质，全部是的香料与草药制作，味道香醇浓郁，回味甘甜，吃后不干不火，香味，一年四季均可食用。

### 万州烤鱼的详细介绍

万州烤鱼，是属于重庆特色的一种传统名菜，万州烤鱼属于渝菜系，它是重庆比较出名的特色菜之一。

万州烤鱼主要是以草鱼为主菜，万州烤鱼佐料比较多，万州烤鱼在做的时候，放上西芹豆芽等爽口菜。

万州烤鱼的口味偏咸辣。鱼含有许多蛋白，鱼本身的营养也是极高的，再加上他们的做法，更是新鲜入味。

### 万州烤鱼

## 万州烤鱼的历史来源

宝宝们肯定知道，每个菜肴都会有自己的民间历史，万州烤鱼的来源是晚清年间，重庆有一位名厨叫叶天奇，他的后人中出了一位聪慧的女子，叶家的厨艺一向是传男不传女。每当逢年过节，父亲都会做一桌丰盛的菜肴，后来父亲生病了，不能下床做饭。就吩咐自己的女儿，草率做一点菜过年，谁知女儿却做出一桌丰盛的大餐。女孩在这道菜肴里加了自己的想法，由此，万川烤鱼就是这样由来的。