

火焰鱼头培训学习做火焰鱼头

产品名称	火焰鱼头培训学习做火焰鱼头
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

火焰鱼头培训学习做火焰鱼头

火焰鱼就起源于顺德，火焰鱼的选材严谨，选用本地的缩骨大头鱼，顺德师傅表示，因为这种鱼和普通大头鱼相比，鱼头硕大，鱼腩肥厚，但脂肪少，吃起来更加肥美，口感。另外，做法也非常讲究，师傅往烧开的大锅内放入姜片、大蒜与腊肉，爆香后再将近六斤重的缩骨大头鱼置于锅中央，接着加入一斤沙虾和一斤白蚬，从下往上依次垒高。将火调高后，再放入精心调配的秘制酱料，以鱼肉的鲜味。

曾食坊小吃培训火焰鱼内容：

- 1、制作火焰鱼所需的原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2、鱼的选择、处理、切制、保存等；
- 3、学习火焰鱼的核心调料制作、存放要求等；
- 4、鱼下锅的方法、炒制手法及注意事项；
- 5、掌握制作火焰鱼火候及问题出现的紧急处理方法；

- 6、制作火焰鱼时火焰的控制及安全知识讲解；
- 7、讲解开店所需器具、价格、保养、存放等注意事项。；
- 8、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

长沙曾食坊改变了鱼传统的清蒸、红烧、香煎等做法，将腌制并煎至6分熟的鱼等食材放于明火烧制的锅内，盖上盖后将低度米酒浇在特制的锅盖上燃烧，这样不仅锁住了鱼的鲜味，还保持了食材鲜美的口感!火焰鱼培训，就选择长沙曾食坊火焰鱼培训团队，手把手教你火焰鱼的做法技术!并且，长沙曾食坊的火焰鱼培训过程中，火焰鱼采用特制研发的酱料配方，将新鲜活鱼精心腌制，让酱料奇香渗入鱼的内部，因此做出的鱼入味细腻，满口奇香，让你回味无穷!边吃鲜美鱼锅，边看酒火表演，长沙曾食坊火焰鱼打造味觉和视觉的双重飨宴，让食客吃的满足，看的过瘾!

曾食坊火焰鱼系列培训主要内容：火焰鱼菜品中主料和辅料选择搭配、火焰鱼香料的识别和配方、火焰鱼秘制香辣酱的制作和处理、糍粑辣椒的制作方法、火焰鱼底料的炒制方法、火焰鱼原料的加工方法和炒制方法、火焰鱼味型的调配方法、制作过程中的常见问题和处理技巧、主要原材料的好坏识别等。

长沙曾食坊小吃培训提倡“四亲”：亲临其境，亲眼观看，亲口品尝，亲手操作！曾食坊虽然具备了度，多年来同样以低姿态示众，不收合作费的同时也不限制学员的任何原材料与设备。从大料选料,配方配料，相关介绍及操作技巧；后期成品的处理及保存；各种原料样本；制作步骤；配方配料比例全部毫无保留地教给学员；在学习过程中，师傅都会跟学员说原材料与所需的设备需要去哪里采购，绝不保留任何材料的来源和生产厂家信息！

承诺：我们一次性收费，随到随学，现场教学，自己动手操作，老师在旁边指导，一对一的讲解，包教包会，让你学会学好学得满意，您开业我们老师指导，免费技术咨询升级，终身免费技术支持服务。收费合理，学不会不收学费。