

留一手烤鱼培训教学

产品名称	留一手烤鱼培训教学
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

留一手烤鱼培训教学

现如今多数人都会选择自主创业，无论手里有多少钱，都想选择一份相应的产业作为自己的事业。在这一人群中经过调查有百分之六十的人选择开一家自己的小吃店、或摆个地摊什么的，小吃行业是非常有前景的，无论您开小吃店，还是做个流动小吃摊位，都是不错的选择，虽然做个小吃摊看起来不怎么起眼，但它的发展前景好，市场需求量大，创业成本低，容易管理，做起生意来轻松又自在。

参加长沙曾食坊留一手烤鱼培训以后，可以去美食小吃街，步行街、学校门口，摆摊或开个烤鱼店都是非常不错的选择。投资十分少，但是收益空间很高。

培训内容

1.香料的认识和用量

特色烤鱼香料秘密配方所需香料的认识，熟练掌握秘方上所需香料的名称、香味及其作用，熟练掌握香料的用法及其用量。

2.品种的选取及其宰杀

鱼的品种及其品质的选择，其中包括鱼的品种成本核算;鱼的宰杀技术

3.腌制和烧烤

熟练鱼的腌制技巧和香料的选取及其用法用量，将宰杀干净的新鲜草鱼洗净，剪去鱼鳍，用刀在鱼身两侧开花刀，然后沿鱼骨将鱼部分分开，使鱼分成两半，鱼背相连，用葱段、姜片、料酒和盐抹匀鱼身，腌制。;掌握鱼的烧烤技巧，(如：火候的掌控、香料的用量、时间的把控等)。将腌好的鱼放入铺好锡纸的烤盘，垫上葱段和姜片，鱼身刷上油和酱油，撒上辣椒面、花椒面、孜然粉

4.配菜的制作和装盘

学习配菜的制作方法，掌握配菜从切到炒的制作技巧，练习成品装盘，把握配菜和鱼的摆放位置及其方法，提升成品的美感。

专家系统传授开店经验，并给予开店扶持(包括：政府创业资金、技术、开业、经验、资源、人力等各方面扶持)。

实操为主理论为辅

以实际操作为主，理论为辅的教育体系，使学员不但能掌握特色烤鱼的烤制技术，更能精确的掌握特色烤鱼的配料和用量。

【课程安排】

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等.2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：1.老师手把手教学.2.老师实际操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.学员备原材料，老师旁边检查指导.2.学员操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

长沙曾食坊食品研发有限公司是一家集各种特色小吃学习、餐饮技术研发、餐饮技术培训学习学校，成立于2009年，自成立以来，坚持严谨教学，并且聘请湖南湘菜大师【刘良山老师】担任行政总厨兼校长，公司上百种小吃技术诸多项目都由校长亲自教学，倾囊相授，细心教学！秉承服务至上，客户的‘苹果’理念成功培养了各类餐饮技术人才，受到了广大学员的一致好评。所以学餐饮技术，我们一直以口碑做宣传，全方位指点学员，并提供无限期的技术咨询和升级；让您不花一分冤枉钱！

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。