

# 南昌培训学做纸包鱼技术培训

产品名称	南昌培训学做纸包鱼技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

纸包鱼——是近一年来非常流行在川渝大地的一种新型健康美食，结合了韩国纸上烤肉和传统万州烤鱼的特色，研制出的新一代健康烤鱼，一经推向市场便被广大消费者所追捧。纸包鱼在传统烤鱼上成功改良升级，完全脱离了传统烤鱼碳烤过程，健康环保，又能保持了鱼原有的鲜度及嫩度，麻辣鲜香回味无穷，顾客回头率达90%以上。

现如今的网上，铺天盖地的打着纸包鱼培训学校的广告比比皆是，那么如何才能选择一家技术好，口味的纸包鱼培训机构呢？成都飘味缘纸包鱼培训中心提醒您，选择纸包鱼培训学校或者纸包鱼培训机构一定要慎重，建议多找几家实地考察，现场买料，现场制作，纸包鱼培训，尽量避免上当受骗，对于一些培训机构而言，因为老料做的口味更醇厚，味道更好，很多培训机构用老料来给学员做纸包鱼，但是学员学习后味道却比不上之前品尝的味道。

### 成都烤鱼培训

#### 【培训内容】：

- 1、纸包鱼菜品中主料和辅料选择搭配，
- 2、纸包鱼底料的识别和配方，
- 3、香料的识别和配方，
- 4、秘制纸上烤鱼酱的制作和处理，
- 5、辣椒油的制作方法，
- 6、纸包鱼底料炒制方法，

- 7、纸包鱼味型的调配方法，
- 8、炒制过程中的常见问题和处理技巧，
- 9、红油的处理方法及技巧，
- 10、纸包鱼主要原材料的好坏识别等。

【纸包鱼口味】：香辣味，藿香味，泡椒味，双椒味等；

【纸上烤鱼品种】：泡椒味纸包鱼、麻辣味纸包鱼、香辣味纸包鱼、蒜香味纸包鱼

【飘味缘纸包鱼三大优点】：

优点一，味道独特。口感上外表焦香、内里细嫩，鱼肉特别入味。因调料在密闭的烤鱼纸内加热，鲜味、香味不易散失，还能有效的渗透到鱼肉里。

优点二、干净卫生。因为烤鱼纸的存在，避免了鱼肉直接接触烤炉，既方便翻面，也不用担心粘锅。

优点三、吃完鱼，取走烤鱼纸，把调料留在烤炉里，倒入所点的配菜，一秒变身铁板烧。

## 成都烤鱼培

学做纸包鱼技术哪里好？成都飘味缘您的理想之选，在成都飘味缘纸包鱼培训这里，百分之九十的学员都是准备自己开餐厅或者已经开餐厅，对味道和技术要求都很高的那种。成都飘味缘纸包鱼技术培训，不仅传授纸包鱼技术，还会传授纸包鱼开店技巧与日常经营技巧，为广大创业者提供有效的创业捷径，欢迎各位学员来成都飘味缘培训现场参观指导。

纸包鱼由于在加热过程中调料香料与鱼肉之间用一层包鱼纸包裹起来，香料的香味与调料的味道与鲜嫩的鱼肉完全结合在一起，吃的时候更加的蒜香美味，香味扑鼻。纸包鱼由于其味道浓郁可口，香味浓郁等特点，很受消费者欢迎，很多投资者也将目光投入到纸包鱼开店上去。纸包鱼对师傅技术的要求很高，这就要求进行纸包鱼培训的时候一定要选一家真正有技术的纸包鱼培训公司。

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止！

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止！

随到随学 | 配方公开 | 食宿免费 | 材料免费 | 一对一手把手教学 |

先尝后学 | 技术保障 | 实践操作 | 师傅耐心 | 无需预约 |