

火锅鱼培训学习 长沙鱼火锅培训班

产品名称	火锅鱼培训学习 长沙鱼火锅培训班
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

火锅鱼培训学习 长沙鱼火锅培训班

火锅鱼是指以鱼为主要食材的火锅，通常以麻辣为主，是一道典型的川菜。配以豆腐及调味料制作而成;也可以加入金针菇、平菇、土豆等做为打底材料。火锅鱼在结合了传统火锅麻辣鲜香美的基础上，融合了鱼独有的健康营养的特质，再加上十几种不同的调料和香料，做出不同口味特点的火锅鱼种类，火锅鱼技术在很多的人们眼中是一道难得的美食，火锅鱼的巨大市场潜力。

长沙曾食坊火锅鱼培训学校都是采用新鲜的淡水鱼系，并采用秘制的火锅鱼配套配方，再加上严格的火锅鱼底料炒制工艺制作而成，在保证火锅鱼口味的同时，兼具营养健康等优点，是选择火锅鱼培训的好地方。长沙曾食坊是一家火锅鱼培训机构，相较于传统的火锅鱼培训学校，长沙曾食坊更为严谨，特别是在火锅鱼的培训方式上，采用一对一的方式教学，学员可以先到长沙曾食坊的培训场地尝过味道，觉得味道满意之后再来签订合同教学

培训流程：

- 1、学习吊高汤的方法和技巧。
- 2、锅底勾兑方法和调味技巧。
- 3、特色鱼火锅锅底底料的识别和配方。
- 4、特色鱼火锅香料的识别和配方。

- 5、特色鱼火锅底料的炒制方法。
- 6、鱼肉的加工方法和炒制方法。
- 7、特色鱼火锅味型的调配方法。
- 8、特色鱼火锅秘制味碟技巧。
- 10、炒制过程中的常见问题和处理技巧。
- 11、特色鱼火锅主要原材料的好坏识别等。

近年来，吃货们越来越在乎吃的好坏，由鱼肉高蛋白出成的火锅：营养好更美味从而也更受人们的追捧。金椒鱼火锅、石锅鱼火锅、梭边鱼火锅、一鱼两吃火锅等等...长沙曾食坊老师从：鱼的挑选，大料的挑选，底料的炒作，鱼肉的处理，确保手把手教学。

长沙曾食坊火锅鱼培训，世上从不缺少机遇，只缺少看到商机能够选择和抓住商机的智者。态度决定进度，人生重要的不是所占的位置而是你所朝的方向，可能您真不知道到底该做什么，但是您也许从来没有想过做一个赚钱的老板原来是可以这么轻松容易。只要您有想法，没有什么事情做不到，曾食坊是您坚强的后盾。

承诺：随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识长沙曾食坊，一生能赚钱！为了保证学员掌握一技之长，确保学员不花一分冤枉钱。学技术选正规培训学校拒绝中介。