

# 中山五桂山烤鱼技术培训

产品名称	中山五桂山烤鱼技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

中山五桂山烤鱼技术培训，学烤鱼技术就到中山食为先小吃培训班，食为先在中山三乡，中山沙溪，中山小榄，江门，珠海，广州，深圳，东莞，惠州，佛山等都设有培训点，方便你就近学习烤鱼技术；自从烤鱼进入餐饮市场，又掀起了一股吃鱼的热潮。美食城、商场都可以看到烤鱼的身影，生意还都不错呢！鱼中所富含的丰富的营养成分，老少皆宜，回味无穷，百吃不厌。烤鱼是属于重庆汉族传统名菜。烤鱼把鱼剖洗净后平放在铁夹中，放在炉上用木炭烧烤，盛到铁盘中，浇上用牛油、红油、白糖、花椒、辣椒等调味品炒出底料，放上西芹、豆芽等爽口菜。口味咸辣。

食为先烤鱼学习内容：

- 1、烤鱼培训的系统讲述；
- 2、烤鱼的配料配比传授
- 3、烤鱼培训原料的选购；
- 4、烤鱼培训食材的腌制和预加工；
- 5、烤鱼培训加工的基本标准；
- 6、烤鱼培训加工的工艺步骤；
- 7、烤鱼培训经营定价原则；
- 8、培训调味品及原料的货源渠道；

中山五桂山烤鱼技术培训，学烤鱼技术就到中山食为先小吃培训班，食为先在中山三乡，中山沙溪

，中山小榄，江门，珠海，广州，深圳，东莞，惠州，佛山等都设有培训点，方便你就近学习烤鱼技术；烤鱼店是时下很受欢迎的特色美食店，其以烤鱼为其主打产品，还辅带了其它的多类美食，能够满足众多吃货们的味蕾，市场发展空间很大。因此加盟烤鱼店也成为了创业投资者们所关注的焦点。万州烤鱼分别借鉴了火锅用料的特点，既确保了烤鱼的原汁原味，又能体现出色香味俱全的美味烤鱼。