

长沙雨花学湘菜剁椒鱼头做法

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 长沙雨花学湘菜剁椒鱼头做法 |
| 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

长沙雨花学湘菜剁椒鱼头做法，学湘菜技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在长沙岳麓，长沙雨花，衡阳，武汉，河南，江苏，上海，浙江，上海，广东，广西，江西，重庆，福建等地区都设有培训点，方便你就近学习湘菜技术；湘菜基本功：刀法，翻锅，调味，火候，原料初加工等湘菜烹调技巧及技法，掌握湘菜，流行湘菜，地方特色菜，工艺菜，干锅火锅，靓汤等菜肴制作。

剁椒鱼头做法：

原料：

花鲢鱼头一个，泡红辣椒二十多个，料酒两大匙，鸡精一咖啡匙，豆豉一大匙，香葱三棵，老姜一小块，蒜半个，盐适量。

做法：

- 1、将鱼头洗净吹成两半，鱼头背相连，泡红椒剁碎，葱切碎，姜块切末，蒜半个剁细末。
- 2、然后将鱼头放在碗里，然后抹上油。
- 3、在鱼头上撒上剁椒、姜末、盐、豆豉、料酒。
- 4、锅中加水烧沸后，将鱼头连碗一同放入锅中蒸熟（约需10分钟）。
- 5、将蒜茸和葱碎铺在鱼头上，再蒸一分钟（做法是起锅后才放葱碎，我是为了能把葱的香味蒸进鱼头中才先放的
- 6、从锅中取出碗后，再将炒锅置火上放油烧至十成热，铲起淋在鱼头上即成

长沙雨花学湘菜剁椒鱼头做法，学湘菜技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在长沙岳麓，长沙雨花，衡阳，武汉，河南，江苏，上海，浙江，上海，广东，广西，江西，重庆，福建等地区都设有培训点，方便你就近学习湘菜技术；学习切配技术、翻锅技术、生炒、熟炒、滑炒、干炒、爆炒技巧、火候掌握等。食材处理炒青菜处理家禽处理水产品处理干货水发馅料制作肉料腌制等。