

衡阳鱼粉培训 鱼粉技术培训班

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 衡阳鱼粉培训 鱼粉技术培训班 |
| 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

衡阳鱼粉培训 鱼粉技术培训班

衡阳渔粉的做法关键的是汤料，它由各种调料熬制而成，里面少不了鱼、姜、蒜、辣椒和茶油，那鱼是鲢鱼，而且应是早晨买来的活生生的鲢鱼，容不的半点假，用隔夜的或放在冰箱里的鱼来做，那汤料定不会鲜。辣的过瘾，鲜的入味就是渔粉受人喜爱的地方。秘制鱼粉里的鱼很嫩，不是炸的，是新鲜煮的，没有一点腥味；其次，口感爽滑，秘制的清淡，很香；再次，味精味道一点不重，汤色浓白，鲜味是靠汤提的，不是单纯靠味精，吃完后没有口干的感觉。

培训鱼粉品种：

鱼头粉,鱼肉粉,鱼杂粉，黄骨鱼粉等等

鱼粉培训口味：

酸辣鱼粉,三鲜鱼粉,红汤鱼粉,麻辣鱼粉

训过程

1. 实操课：传授鱼粉的选材方法；
2. 实操课：传授秘制鱼粉的调制；

3. 实操课：传授各种小菜的切配以及技巧；
4. 实操课：传授特制鱼粉做法；
5. 实操课：传授秘制高汤的做法；
6. 实操课：传授高汤的熬制过程；
7. 实操课：传授调面的方法和技巧。

您若想学到衡阳鱼粉技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到衡阳鱼粉做法，掌握衡阳鱼粉技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的衡阳鱼粉培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到衡阳鱼粉技术。长沙曾食坊是您的选择!