

# 佛山容桂学炭火烤鱼技术培训

产品名称	佛山容桂学炭火烤鱼技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/件
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

佛山容桂学炭火烤鱼技术培训，学木炭烤鱼技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在佛山禅城，佛山容桂，佛山大沥等地都设有培训点，方便你就近学习木炭烤鱼技术；烤鱼是重庆的地方特色名菜，相传已经有近千年的历史。烤鱼是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，做出来十分好吃。烤鱼香味浓郁、汤色红亮、辣而不燥、外皮香脆、肉质鲜嫩，具有焦香味和浓郁的料香味，深得广大食客的喜爱，在市场上也卖得很好。

烤鱼，一种发源于重庆巫溪县，而发扬于万州的特色美食，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统渝菜及重庆火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。烤鱼是一道菜品，制作原料主要有新鲜鱼、蘑菇、番茄等。它是指鱼类经过烤制之后然后进行烹饪的一种方法，这种烹调方式实现了“一烤二炖”。烤鱼是一种非常美味的吃法，特别是烤鱼不仅消费者喜爱，更是投资者发家致富的好项目。

佛山容桂学炭火烤鱼技术培训，学木炭烤鱼技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在佛山禅城，佛山容桂，佛山大沥等地都设有培训点，方便你就近学习木炭烤鱼技术；食为先传授多种不同口味烤鱼，为大众所广泛接受并喜爱。采用香辣味型烹调的烤鱼，质地细嫩，辣香味浓。咸香回甜，清香爽口，肥而不腻。咖喱配豉汁味道十分别致。咖喱提升了鱼肉的鲜味，豉汁增加了烤鱼的五香感觉。不同的味道融入同一条鱼当中，奇香无比，耐人寻味。传统味道全新展现。佐以椒香的鱼肉紧实细腻，鱼皮吃起来很香脆，麻辣味道适中，其麻辣程度可根据个人口味自主调整。