

教木桶鱼技术 木桶鱼技术培训

产品名称	教木桶鱼技术 木桶鱼技术培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源红木桶鱼，是川菜清汤鱼系列中较具典型代表的一种。食味源红木桶鱼是无点火木桶石头煮鱼创新吃法，三椒完美搭配：贡椒、小米椒、美人椒，配以鲜活的长江特有鱼种及秘制配方，既有红汤的香味也有清汤的鲜味与滋补，让你视觉、味觉焕然一新。我们食味源是正规的餐饮技术培训学校，来我们学校学习，老师是手把手教你的，老师在实践的同时还给你们讲解理论，然后你们在自己动手亲自练习，你们什么时候学会学满意为止。这样学的快也学的扎实，回家以后你们就可以直接做生意了，学习期间包吃包住，包教包会，一次性收费中间无任何费用，包括你练习用的食材都是学校提供的，这到时候都和你们签订合同的。

食味源培训的木桶鱼，它是用木桶，鱼，石头，精品青花椒再添加各种少许的名贵中焖煮而成。选用肉质鲜嫩，营养丰富的生态鱼，石头中含有丰富矿物质，香杉木桶有缓解压力，散瘀止血的，青花椒具有，散寒，通气止痛的。做这道菜有一种特别的配料，就是一块一块的鹅卵石，石头的选料也是非常考究的，采用的石头全部来自雅安，又叫做雅石。做菜之前要先将石头倒进油锅里熬煮，与此同时就开始准备木桶鱼的主料了。主料选择黔鱼，黔鱼又名“梭边鱼”特点就是刺少，特别适合于老人和小孩。

舌尖上的木桶鱼在餐饮市场中，如雨后春笋般遍地开花，在川渝这篇沃土的滋润下迅速发展!一种传统的特色吃法，用木桶，鱼，石头，精品青花椒再添加各种少许的名贵材焖煮而成。选用肉质鲜嫩，营养丰富的生态鱼。四川美食名天下，一说到雅安美食名吃——不得不说这“木桶鱼”了。