

# 学习制作麻辣甲鱼技术 麻辣甲鱼培训

产品名称	学习制作麻辣甲鱼技术 麻辣甲鱼培训
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

甲鱼属于河鲜类产品，带有一定的腥味，处理不当就会不大好吃。基于甲鱼本身的特点，甲鱼的卤制一般不容易入味。所以，卤甲鱼的要点在于腌制和去腥，在结合川味辣卤的特点，做出来的甲鱼才能麻辣入味，软糯清香。食味源采取培训基地+实体店双模式教学，学员可进行实地考察，满意后签约，一次性交费，免费提供食宿、所有学习材料，中途不收取任何费用。报名后即可获得绝密配方资料，毫无保留。

食味源麻辣小甲鱼采用全天然露天养殖的方法，出产的甲鱼清背白肚，体色润泽。秘制小甲鱼鲜活宰杀，新鲜现卤，彻底清楚内脏，干净卫生，客人吃到的都是干净新鲜的。秘制小甲鱼自制配方，味道麻辣鲜香，让你尝出不一样的食物风味。秘制小甲鱼价格实惠，符合大众需求，深受广大消费者青睐。

食味源秘制小甲鱼在夜宵城、小吃店是热销的美食，可做小吃、可做菜式，风味独特、口感滑嫩，而且非常有特色！各个年龄阶段人群的人都爱吃，且有药膳，营养价值丰富，男士、女士、老人、小孩均可多食用。