

鱼火锅技术培训 学习火锅鱼配方

产品名称	鱼火锅技术培训 学习火锅鱼配方
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

鱼火锅是近几年非常流行的鱼火锅系列，不但具有鱼头火锅的特色口味和特点，同时也具备冷锅鱼不燥而爽口的特色，在主料上选用了肉厚无刺，皮滑肉嫩、肥美味浓，营养价值极高，梭边鱼火锅的特点是辣而不燥、口感爽滑细腻、鱼肉嫩而鲜美，再配以原汤特制的味碟而别具一格的风味特色。

食味源火锅鱼培训内容：

- 1、火锅鱼香料的识别和选用以及前期加工。
- 2、火锅鱼底料的熬制方法、火候的掌握、熬料过程常见问题的解决方法。
- 3、火锅鱼高汤的熬制技术。
- 4、火锅鱼兑锅的技术，调味的技术。
- 5、火锅鱼菜品的制作，腌制的技术。
- 6、火锅鱼的各种蘸料的制作与调配。
- 7、火锅鱼老油的回收及清洗。
- 8、火锅鱼全套技术配方无条件提供。

食味源专人专教——一对一教学，指导，保证学到的是原汁原味的口味。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手学习的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。