

石锅鱼学习 长沙石锅鱼速成班

产品名称	石锅鱼学习 长沙石锅鱼速成班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

石锅鱼学习 长沙石锅鱼速成班

石锅鱼的做法重在秘制底料和红油的做法，学会了这项核心的技术，就能开好石锅鱼店。石锅鱼吃起来不油腻、不上火、口感醇和、清香四溢，十分符合现代人的健康饮食理念。吃完了鱼，还可以涮青菜、豆制品和丸子之类，鱼的营养丰富，顾客可以随意选择涮菜，荤素搭配，健康营养。北京品味轩教学经验有十余年，口味，可以先品尝后学习，欢迎前来考察。

培训内容：

1：红油制作

步，主要系统学习如何使用各类天然香料熬制石锅鱼秘制红油。

2：香辣酱制作

第二步，主要系统学习如何使用豆瓣酱/黄豆酱/豆豉/花生末/香茅草/辣椒面/海鲜酱/花椒粉/熟芝麻/姜末/蒜末/调和油等食材制作香辣酱。

3：高汤制作

第三步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架等食材熬制上等石锅鱼鲜汤。

4：杀鱼/切鱼片/腌鱼

第四步，主要系统学习如何杀鱼、切鱼片、腌鱼、炸鱼片。这里重点学习掌握杀鱼、切鱼片、腌鱼、炸鱼片等方法知识。

5：鸡肉/猪脚处理

第五步，主要系统学习鸡肉、猪脚等材料的改刀，以及去腥等知识。

6：烹饪菜品

第六步，主要系统学习如何烹饪石锅鱼、石锅鸡、石锅猪脚。这里重点学习掌握每种原料的烹饪方法、技巧、汤料调味、配菜等知识。