

重庆烤鱼培训班

产品名称	重庆烤鱼培训班
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

重庆烤鱼培训班

烤鱼又叫诸葛烤鱼或重庆烤鱼，根据民间秘方结合重庆火锅的用料精华，采用多种纯天然中草药及调料，将腌、烤、炖三种烹饪方法有机结合，制作过程精细，有效防止了因低温或高温对鱼的营养带来的损失。重庆烤鱼师傅手把手授课，教授整套的重庆烤鱼技术，重要包括：炒制烤鱼专用毛料技术、炒制烤鱼专用精料技术、烤鱼干吃技术、烤鱼汤吃技术、烤鱼有渣制作技术和烤鱼无渣制作技术等。烤鱼味型：传授香辣味烤鱼、麻辣味烤鱼、泡椒味烤鱼、豆豉味烤鱼、咖喱味烤鱼等烤鱼味型。味道美嫩鲜活，让人口齿生香。学生学成后可独立支撑大型烤鱼城。同时，学生学成后可以具备开发新烤鱼味型的能力。

长沙曾食坊呈上来的烤鱼香味浓郁，汤色红亮，辣而不燥，油而不腻，外皮香脆，肉质鲜嫩，好吃不上火，还具有独特焦香味和浓郁料香味，回味无穷，百吃不厌。

授课内容包括：

识别各种烤鱼配料，包括主料和辅料等；各种材料采购；配制烤鱼专用配料；杀鱼技术巧；鱼的烤前腌制；鱼的炭烤及无烟烤鱼技术；炒制烤鱼专用底料（毛料）；炒制烤鱼专用底料（精料）；提炼烤鱼专用红油；烤鱼底汤熬制；烤鱼辣汤制作；选配烤鱼配菜；烤鱼配菜的前期处理；成鱼配盘（烤鱼干吃）；成鱼配盘（烤鱼汤吃）；无渣烤鱼及有渣烤鱼烹饪技术；烤鱼增香方法；成本核算方法；开店指导（包括开店选址，材料及用具采购，店面装饰设计，销售技巧及经营管理等等）。

长沙曾食坊餐饮公司多年来专注于从事各地特色小吃培训与研究尤其川味和粤味)餐饮运营培训餐饮咨询策划与品牌规划服务，专心致力于饮食文化的传播与推广，只有依托于这样一个声誉极佳，懂市场，重视研发的机构，才能真正把特色小吃推向全中国。