

# 秘制烤鱼培训 学习烤鱼技术配方

产品名称	秘制烤鱼培训 学习烤鱼技术配方
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

### 秘制烤鱼培训 学习烤鱼技术配方

烤鱼作为烧烤的另一种表现形式，以烤为主，辅以煮的工艺，浓烧烤之香，兼辅菜的鲜味麻辣，再配以烤鱼的核心秘方加工制作的一道极具特色的烤鱼。重庆烤鱼的做法是在客人点餐后，现场杀活鱼入在碳烤炉上烤熟后，放到烤鱼专用的加热托盘中，倒入我们秘制的调料酱汁，再加入豆芽，豆泡，香菇，鱼丸，豆腐，平菇，青菜等新鲜蔬菜煮熟后即可食用。烧烤的香，烤鱼的鲜，辅菜的味美，再加上我们秘制作酱料，可谓香辣可口，唇齿留香，回味无穷。长沙曾食坊烤鱼店作为一种特色烤鱼，在很多城市均广受客人喜欢，三五个朋友一聚，喝上啤酒，品尝着人间美味烤鱼，可谓生活快哉。

本部推出的烤鱼项目分为麻辣味、香辣味、泡椒味、原味、豆豉味五大系列，所选中草药及调料多达三十多种，既将各种配料的香味充分发挥出来，又富含丰富的营养成份，结合现代人的饮食习惯和现代烹饪技术，不添加任何色素和化学物质，全部是纯天然的香料与草药制作，味道香醇浓郁，回味甘甜，吃后不干不火，香味正宗，一年四季均可食用。

### 授课流程：

- 1、烤鱼秘制香料的制作。
- 2、烤鱼秘制香油的制作。
- 3、市场采购的方法与技巧

- 4、鱼的宰杀及前期处理
- 5、鱼的腌制方法与调料的配置
- 6、鱼的烤制方法、温度的控制、调料的使用技巧
- 7、锅底的调制及各种味型的配方
- 8、成品的调配，学员亲自动手实际操作---师傅点评----做出合格成品---结业。
- 9、后期技术辅导、开店所需设备采购指导。

长沙曾食坊餐饮管理有限公司给创业者提供了一条快速致富的捷径，只要你学会任何一种项目，都可以独步天下，何愁而不富，心动就要行动，今天的选择成就今天的梦想，选择曾食坊你的致富之路就从今天开始。