

中国纸包鱼培训总校 学习纸包鱼的配方及做法

产品名称	中国纸包鱼培训总校 学习纸包鱼的配方及做法
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

食味源培训的纸包鱼相比传统烤鱼来讲，从主辅食材选择、调料搭配、烤制方式等方面均做了全新的提升和改变。纸包鱼摒弃了传统的碳烤方式，采用健康的电烤，将食物的健康放在了第一位。加之调料的创新使得其健康、卫生、环保且味道好的特点被食客广为赞誉！长时间蒸煮也是不干不燥，将纸一打开，一股香气随着热量飘然而起，鱼肉滑嫩多汁，口感又香又过瘾，牵动着食客的味蕾，这就是美味的纸包鱼美食。

选择食味源小吃培训的理由：

- 1.新乡食味源培训只做技术培训服务，拒绝以连锁合作的方式骗取学员的费用。
- 2.我校属于正规培训机构，并在当地工商注册。
- 3.授课老师有着多年的餐饮技术培训经验，将毫无保留的传授给学员。
- 4.环境舒适，技术保证，让远道而来的学员可以安心学习。
- 5.当您在以后遇到任何技术问题都可以向老师请教，三年内免费重学，五年内免费技术升级。
- 6 学员随到随学，学习时间不限制，以学员自己的时间而安排。

食味源纸包鱼的优点一:味道独特。口感上外表焦香、内里细嫩，鱼肉特别入味。因调料在密闭的烤鱼纸内加热，鲜味、香味不易散失，还能有效的渗透到鱼肉里。优点二:

干净卫生。因为烤鱼纸的存在，避免了鱼肉直接接触烤炉，既方便翻面，也不用担心粘锅优点三:

吃完鱼，取走烤鱼纸，把调料留在烤炉里，倒入所点的配菜，一秒变身铁板烧。