

木桶鱼技能 木桶鱼培训

产品名称	木桶鱼技能 木桶鱼培训
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

尤其这一年多，木桶鱼在全国刮起了一阵河鲜风，和一些自助河鲜餐厅分庭抗礼。木桶鱼诞生于雅安，是川西当地一种传统的特色吃法，它是用木桶、鱼、石头、精品青花椒再添加各种名贵中药材焖煮而成。选用肉质鲜嫩、营养丰富的生态鱼，石头中含有人体所需的丰富矿物质，香杉木桶有消除人体疲劳、舒缓压力、散瘀止血的功效，青花椒具有祛风、散寒、通气止痛的疗效。

不管您是想开早餐店 小吃店 火锅店 卤肉熟食店 火锅店 干锅店 海鲜店 冷饮店 糕点店 西餐店 摆摊小吃 或者想开办小吃培训学校合作我们，都可以给我《打电话或者加微信好友，页面上方显示电话就是微信号》详细的了解，微信朋友圈有老师现场教课学员现场学习的视频，您可以先加上我们，提前对我们的培训情况多些了解，来学习的时候不管想学习哪种小吃，来了都可以先品尝味道的，味道满意了在报名开始学习，或者来之前现在你们当地找家生意好卖的好的你想学习的小吃的地方，先去品尝下味道，再来咱学校品尝对比下，都是可以的。

食味源木桶鱼的特色：一个大的木桶上面铺满了加热过的鹅卵石，上桌后将鱼片铺在鹅卵石上，再浇入滚烫的经过老鸡、大骨等上等原料熬制过的浓稠高汤，当鹅卵石遇到滚烫的高汤，立马就发出了滋滋的声响，滚烫的高汤也瞬间在锅里咕噜咕噜的冒着热气，那种惊艳就好像人们发掘了一口温泉般，迸发出了一连串的喜悦和感叹。在滚烫的气泡和烟雾缭绕间，木桶鱼就仿佛出水芙蓉般呈现在了人们眼前。这样声势浩大的迎接一道美食，真的是让食客们非常震撼。