

衡阳鱼粉培训 湖南鱼粉培训

产品名称	衡阳鱼粉培训 湖南鱼粉培训
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

衡阳鱼粉培训 湖南鱼粉培训

衡阳渔粉的做法*关键的是汤料，它由各种调料熬制而成，里面少不了鱼、姜、蒜、辣椒和茶油，那鱼必须是鲢鱼，而且应是早晨买来的活生生的鲢鱼，容不的半点假，用隔夜的或放在冰箱里的鱼来做，那汤料定不会鲜。辣的过瘾，鲜的入味就是渔粉*受人喜爱的地方。

长沙曾食坊鱼粉培训内容

1. 渔粉原材料的认识和选用；
2. **渔粉汤底的配方和熬制方法；
3. 鱼块的腌制与煨制方法；
4. 辣椒油的制作方法；
5. 调味配菜的制作方法；
6. 开胃小菜的制作方法；

【学习时间】约1-2天左右，包教会，时间不限。

【学习方式】

- 1、随到随学，专业老师一对一服务，亲手操作，包教包会，每项小吃均有配方。
- 2、学习期间材料免费，学员练习做的小吃免费吃。
- 3、如您回家做不好，专职客服主动为您安排复习，直到学会为止。