石锅鱼培训学习石锅鱼

产品名称	石锅鱼培训学习石锅鱼
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

石锅鱼培训学习石锅鱼

“ 石锅鱼 ”也叫“ 金福鱼 ”，是湘菜中的一道名菜，制作方法独特，用一块大的花岗岩岩石凿成有双耳的石锅，将鱼放在石锅内烹煎，然后，再加上以辣椒为主的各式佐料，又再加上一些滋补药材制成。清初康熙年间，长沙湘江河畔，有一家小店擅长做一道“ 石锅鱼 ”，风味独特。康熙皇帝微服下江南时，在这间小店尝了这道菜，感觉味道鲜美无比，龙颜大悦，故欣然提笔将这道菜赋名为“ 金福鱼 ”。此后，“ 石锅鱼 ”也就变成“ 金福鱼 ”，而这家小店也因此得名为“ 金福林 ”。

石锅鱼 ”的的制作每一个工序都很有讲究，选料、工艺、汤料、火候、香料（几十种中草药粉料）等等每一项都非常重要，比如说石锅鱼的鱼片刀法要求非常高，刀工好的师傅，切出来的鱼片看上去有长又厚，分量特别多。鱼片在入锅前都必须用油沥过一遍。这时鱼片都卷起来，如果选用的鱼不是鲜活的，那么鱼片都是直直的。

培训内容：香辣石锅鱼制作技术培训,麻辣石锅鱼技术培训，骨头高汤石锅鱼技术培训，石锅鱼头技术培训等

操作流程：

1. 石锅鱼技术培训全程实践操作，感受每一细节，学习每一环节全程亲手操作！2.
真正学到核心技术，实实在在保用一生，让您在实际经营中学习到产
品的真实技术和变通方法!绝不同于加盟，您仅仅是一个出售终端!3.
学会经典的石锅鱼秘料制作和获得各种配方比例。4.
学会配套菜品的全套加工制售方法。为你开店全面考虑。5. 为你提供长期的免费交流平台，促进您更好的进行市场定位、与全国不同地方的创业者一道交流企业文化和经营经验！6.无限延伸的后续服务，终生义务咨询，随时为您的创业、经营问题提供解决方案。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细石锅鱼培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。