

# 衡阳鱼粉培训教学

产品名称	衡阳鱼粉培训教学
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

### 衡阳鱼粉培训教学

衡阳渔粉的做法重要的是汤底，它由各种各样调味品熬料而成，里边免不了鱼、姜、蒜、朝天椒和山茶油，那鱼务必是鲶鱼，并且该是早上买回来的硬生生的鲶鱼，容不的一点儿假，用过夜的或放到电冰箱里的鱼来做，那汤底定不容易鲜。辣的舒服，鲜的进味便是五谷鱼粉受人钟爱的地区。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做鱼粉的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

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。

#### 【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】

按照详细衡阳鱼粉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。