

夜宵纸包鱼培训班

产品名称	夜宵纸包鱼培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

纸包烤鱼培训培训内容

- 1、熟练掌握麻烤鱼、泡椒烤鱼、香辣烤鱼、豆豉烤鱼等各类味型主料的调制配方和操作技术。
- 2、熟练掌握烤鱼的加工处理和片鱼时的刀工技术。
- 3、熟练掌握腌泡烤鱼时的汤料制作配方和操作技术。
- 4、熟练使用烤鱼的工具和烤鱼时火候掌握。
- 5、熟练掌握各味型烤鱼的调料配制技巧和绝密配方。
- 6、熟练掌握烤鱼需用的调料、油料、香料、佐料的配制秘方和制作技巧。
- 7、熟练掌握烤鱼装盘技巧，点缀拼盘技术。
- 8、熟练掌握鱼的碳烤及无烟烤鱼技术。
- 9、无渣烤鱼及有渣烤鱼烹饪技术，烤鱼增香方法。
- 10、摆摊、夜市大排档、开店等经营形式的创业诀窍。

纸包烤鱼培训简介：纸包烤鱼是属于重庆特色传统名菜，属于渝菜系。纸包烤鱼把鱼剖洗净后平放在铁夹中，放在炉上用木炭烧烤，盛到专用铁盘中，浇上用牛油、红油、白糖、花椒、辣椒等调味品炒出底料，放上西芹、豆芽等爽口菜。口味咸辣。纸包烤鱼采用“先烤后炖”的独特做法，融合了烤、炖两种烹饪工艺的精华。