

哪有教学鱼火锅学习

产品名称	哪有教学鱼火锅学习
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里培训中国鱼火锅技术 秘制配方全教蛋白和低脂肪的滋补佳品。根据不完全调查，重庆、四川、浙江、江苏、上海和天津等地很流行鱼火锅，相信不久将来，鱼火锅会在全国各地慢慢流行开来。新乡名食园餐饮培训学校师傅以麻辣柔和、鲜、香、嫩、爽为特点，精心研制出多种味型的鱼火锅，更能适应不同的消费群体对营养需求和味觉变化，有广泛的市场适应性。专业学习鱼火锅技术，就来新乡名食园餐饮培训学校，专业技术人员一对一传授技术，学会为止!【学习内容】1、火锅鱼各类原料预处理方法。2、火锅鱼腌制技术。3、火锅鱼酱料调制技术。4、火锅鱼汁调制技术。5、火锅鱼油料香料配方。6、火锅鱼的撒料配方。7、火锅鱼各地风味调制培训。

鱼，席宴主肴。自古以来民间就有“无鱼不成宴”的传统习俗。“年年有鱼”象征生活美满安康；而“鱼跃龙门”更蕴含“学职升迁，财运两旺”的美好寓意“鱼之味，百味之味；食之鱼，百味无味”。鱼有开胃健脾、顺气补脑、活血养颜、瘦身延寿之功效。鱼富含各类蛋白质、维生素以及人体所需多种不饱和脂肪酸，属于低脂食品，更易人体吸收。并且鱼类对生养环境的敏感性决定了她的绿色健康功效。鱼火锅，*常见的家常菜之一，主要原料为鱼，火锅底料；有酸汤的，麻辣的，冷锅的，干锅的等口味。随着火锅餐饮的快速发展，市场上不断涌入各种各色的火锅深受消费者的欢迎。香锅里辣总结了一点火锅是餐饮界有特色，有发展空间且永不过时的小吃行业。香锅里辣仔细研究总结市场上现有的各类火锅模式，火锅口味创造了一套属于自己特有的锅底系列，汤卤制作。将调味品的各种特性充分发挥，达到了“多味和谐”，香锅里辣师傅通过多年的研究，对火锅又更深刻、更全面、更系统的认识。我们不断的创新，积极与时尚接轨。香锅里辣以民族餐饮文化、缔造特色餐饮、服务全国民众为宗旨，把特色美食与健康快乐带给每一位热爱美食的食客们。

“众口难调，特色为上”。“鱼火锅”不走传统火锅麻辣走遍天下的经营路线。味型醇和厚重、鲜香浓郁，名食园鱼火锅主要以麻辣柔和、鲜、香、嫩、爽为特点的特色鱼系菜品。多种锅底，多种口味更能适应不同的消费群体对营养的需求和味觉的变化，具有广泛的市场适应性，更营养、更健康。与传统火锅相比鱼火锅菜品更丰富更能满足消费需求，同时吃过特色鱼后还能涮所有老火锅能涮的菜品味道更佳，更能让您一饱口福。