

# 麻辣鱼火锅培训

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 麻辣鱼火锅培训                                   |
| 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

这里培训中国麻辣鱼火锅技术 秘制配方全教

麻辣鱼火锅，又名麻辣鱼火锅，是川渝地区较常见的家常菜,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。巴赛鱼捞活麻辣鱼火锅以鲜活、美味为主。与传统火锅相比麻辣鱼火锅菜品丰富能满足消费需求，同时吃过特色鱼后还能涮所有老火锅能涮的菜品味道佳，能让您--饱口福。“众口难调,特色为上”。注意:熬制高汤时，需用小火,这样熬出的汤，清澈不浑浊，用它对成的红汤火锅锅底,才坏至过于浓稠而糊锅。

中国名食园餐饮培训学校是一家小吃研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮连锁企业，以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，致力于传统特色小吃、地方名优小吃、甜点饮品、咖啡调酒、欧美特色餐饮、西餐西点、东南亚特色饮食等技术及文化开发和研究，目前开发的项目在市场广为运用已达500余种，技术都来自于正宗的名小吃发源地，让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现零风险经营。同时愿我们的精诚合作，共同把小餐饮做好、做强、做大、携手共进、共创辉煌!

麻辣鱼火锅好吃营养足，麻辣鱼火锅的锅底种类很多:如制作番茄鱼这样的汤锅，应使用番茄酱+番茄块一同炒制，番茄酱炒至刚翻沙吐油即可，不可炒制过久,通过让汤汁色红+红油-起增香。名食园麻辣鱼火锅采用46味中药、香辛料和28种专用调辅料依民间养生配方经数十道加工工序秘制数十种专用纯植物油底料包，食无药味永吃不上火。植物油锅底，不含色素、不含动物油，汤色靓丽食不发胖;同时，配以特色蘸料能满足各地域和季节口味的变化。多味型“性锅底料包,让消费者加安全、卫生、放心。

民以食为天,食以味为先。名食园推出的麻辣鱼火锅秉承苗寨百年山野秘方，开拓创新,营养奶汤与苗家酸汤，搭配至薄至嫩的苗家鱼片与独特的蘸料，口感爽滑，让人流连忘返,其味通老少易南北,恰好的诠释了中国人的饮食习惯与饮食需求。