

# 湖南烤鱼做法教学长沙烤鱼技术培训

产品名称	湖南烤鱼做法教学长沙烤鱼技术培训
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

烤鱼是属于重庆特色传统名菜，属于渝菜系。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。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。

烤鱼培训内容:

- 1、烤鱼原材料与工具设备的认识;
- 2、烤鱼的腌制与处理方法;
- 3、烤鱼油与烤鱼汁的配方和制作技巧;
- 4、烤鱼秘制鲜香膏与五香油的制作方法;
- 5、烤鱼秘制红油的配方和制作技巧;
- 6、如何炒制底料;
- 7、详细的烤鱼做法讲解;
- 8、配菜的处理方法与摆盘技巧;

红星鹏飞厨师培训学校烤鱼口味种类

香辣味 豆豉味 泡椒味 麻辣味 鱼香味