

# 贵州酸汤培训、凯里酸汤鱼培训

产品名称	贵州酸汤培训、凯里酸汤鱼培训
公司名称	贵州桃李厨艺技术咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花溪大道北段346号湘雅村北京华联楼上
联系电话	0851-5373520 15185113798

## 产品详情

无论你是否对酸情有独钟，若有人提起贵州菜馆，其招牌的酸汤鱼多半是你的第一个反应。真正的酸会使人产生类似于成瘾的感慨感染，贵州酸汤鱼便是个中尤物。

在贵州，苗寨里有“三天不吃酸，走路打蹿蹿”（趑趄）的戏说。酸菜、酸汤是家家必备之食，完全靠生物天然发酵的酸汤决不挫牙涩口，有爽口提神、杀菌消毒和去油化脂的功效。

苗家酸汤鱼最大的特点，是即使煮干锅也毫不会糊锅底，且鱼肉不会煮散。乌江鱼无鳞、少刺，最适合心急的不顾食相者。从一窝浸着肥美鲜鱼的火红酸汤中舀起一碗，浓浓的酸味和着鱼的鲜味还有姜与草药的味道一起冲进嘴里，贵州酸汤的种类还有良多种，若以汤的质量和清澈度来分有高酸汤、上酸汤、二酸汤、清酸汤、浓酸汤等；以汤的味道来划分则有：咸酸汤、辣酸汤、麻辣酸汤、鲜酸汤、涩酸汤等；以汤的原料划也有：鸡酸汤、鱼酸汤、虾酸汤、肉酸汤、蛋酸汤、豆腐酸汤、毛辣角酸汤、菜酸汤等；如以民族划分又有苗族酸、侗族酸、水族酸、布依族酸等。其中以苗族的鱼酸汤、毛辣角酸汤、菜酸汤、辣酸汤最为常见。

如果您对凯里酸汤鱼火锅项目感兴趣,如果您想开一家属于自己的凯里酸汤鱼火锅店,如果您自己有试着做凯里酸汤鱼火锅,但始终做不出来理想的口味儿。贵州桃李厨艺

技术培训中心提供最优的厨师师傅手把手教学，一边学习一边实际操作，提供终身的技术指导直到您学会为止。

学酸汤鱼开店就到贵州桃李厨艺

贵州桃李厨艺是开放式教学，任何朋友都可以先到培训现场观摩和品尝，学员制作的成品以好味道让您做出一个好的决定:味道非同一般，成本低，操作容易，技术稳定，且保密性强、授后服务完善、实力可靠、包您满意。

在学技术可先观察，后学习。（随到随学，手把手的教，实际操作，时间不限，包教包会，学会为止，创业期间还免费指导）让您满意而归。由专职师傅任教，所有项目均包教会，全实践教学，学员全程亲自动手学习。没有学会的学员可免费继续学习，直到学会为止。

贵州桃李厨艺培训中心热门项目推荐：凯里酸汤鱼火锅、花溪牛肉粉培训、遵义羊肉粉培训、贵阳肠旺面培训、留一手烤鱼培训、水城羊肉粉培

**贵州桃李厨艺厨师培训只需您花3-7天时间，就可以把厨艺带回家，带向市场！**

贵州桃李厨艺厨师培训学校 <http://www.gztlcy.com/> 联系人：高老师 财富热线：0851-5373520  
15185113798（高老师）qq 1662592615

地址：贵州省贵阳市南明区花溪大道北段346号(湘雅村)北京华联超市入口正楼上（1、2、3）楼