

# 长沙培训夜宵烤鱼技术

产品名称	长沙培训夜宵烤鱼技术
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

万州烤鱼虽说也是采用了烤炙技术，它的重点却不单单是烤那些简单，它是腌、烤、炖三者相结合精心烹饪而成的重庆特色美食，它早与古代的那种串起来在火堆中烤制的原始方法分离开，那是一种用现代厨具再加以精心研秘而成的，万州烤鱼在较大承度上保留了鱼的鲜味，再加以各种配料及药材烹煮，使烤鱼不再像原始做法那样热气上火，而是使烤鱼独具了营养功效，既将各种配料的香味充分发挥出来，又富含丰富的营养成份。

万州烤鱼在不断发展中结合现代人的饮食习惯和现代烹饪技术，不添加任何色素和化学物质，全部是的香料与草药制作，味道香醇浓郁，回味甘甜，营养健康，吃后不干不火，香味zhengzong，一年四季均可食用。

万州烤鱼培训内容：

首先：先学习用多种药材，慢慢炼制秘制老油，要花三四个小时，才能精心做好一锅老油，这是烤鱼的关键；

第二步：制作鲜香膏，这是烤鱼调味的锅底配料，用十多种材料巧妙搭配而成；

第三步：杀鱼腌鱼再烤鱼，把鱼用炭火烤到焦香，外焦里嫩；

第四步：准备各类配菜，熬煮汤汁，浇在烤好的鱼上面，再摆上些素菜，