

学做烤鱼技术培训学烤鱼

产品名称	学做烤鱼技术培训学烤鱼
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。

潜江市烤鱼培训内容：

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，

这样全套的烤鱼技术就成功掌握。

红星鹏飞学校推出的培训项目都是以各地具有特色，广大消费者喜爱的项目，现有珍珠奶茶、重庆火锅、浏阳蒸菜、zhengzong四川麻辣烫、油炸系列、湘西泡菜、砂锅粉、台湾无骨鸡柳、口味龙虾、长沙油炸臭豆腐、西安凉面凉粉、羊肉汤粉、gourou汤粉、唆螺、糖油粑粑、卤菜、凉菜、重庆酸辣粉、麻辣烫、桂林米粉、砂锅粥、绝味鸭脖、酱板鸭、北京烤鸭、铁板烧、现磨豆浆、、津市牛肉粉、煲仔饭、泡椒凤爪、包子、酱香饼、印度飞饼、现磨豆浆、早餐系列等几十种特色小吃项目。红星鹏飞创业小吃培训给你提供了一条快速致富的捷径，只要你学会任何一种项目，都可以独步天下，何愁而不富，心动就要行动，今天的选择成就今天的梦想，选择红星鹏飞你的致富之路就从今天开始。

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场