

# 广州专业石锅鱼培训一对一传授包教包会

产品名称	广州专业石锅鱼培训一对一传授包教包会
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

## 产品详情

广州专业石锅鱼培训，广州广品餐饮专业石锅鱼培训，一对一传授包教包会！本中心向每位学员郑重承诺：凭良心办学，杜绝吹虚作假！全部石锅鱼味道秘方绝不保留：只有学到核心的技术，大家在市场竞争中才能赢得真正的优势。学员无须担忧自己的石锅鱼技术在创新的道路上被淘汰。因为我们会不断创新研究，进行品质上的改良，为所有老学员免费提供新的产品技术和新的味道信息，给本中心所有学员保驾护航！

### 石锅鱼的做法：

1. 鱼剖好洗净，正面剖波浪花刀，反面剖小牡丹花刀，然后用调料腌渍一下。
2. 将石锅洗净，石锅要选上好的材质，然后将石锅里放上少许水，开火，用文火预热。切记是用文火。
3. 将鱼刨鳞后剖鱼，然后洗净。去刺，剩下鱼身是没有鱼刺的，将鱼肉切成大又薄的一片片。接着将鱼片放入调料盘中，搅上满帝石锅鱼秘制的调料，拌匀。
4. 红炒石锅鱼底锅菜。石锅鱼锅底伴菜有黄豆芽、香菜，参与姜丝、葱丝、青椒丝、红椒丝等辅助材料一起炒。将预热的石锅里水倒掉，将底料和上调料：食用油、盐、味精、黄酒、淀粉、上汤、虾油卤、生抽、白糖，一起放入石锅里面，中火加热。
5. 起油锅，将油烧成七成热，放入鱼头。保持七成热的油温，将鱼头慢慢浸熟后捞出，鱼身也按同样的方法慢慢浸熟，然后放入石锅黄豆芽底料上面。
6. 锅中留少许油，放入满帝石锅鱼的密制的调料、勾薄芡，淋入明油，最后把芡汁浇在鱼身上，姜丝、葱丝、青红椒丝等辅料围放两边即可。

石锅鱼是以湘菜特色风味为主的一种特色小吃，它以品种多、口味全、物美价廉为特点，而石锅含有大量对人体有益的铁离子元素。具有明目、养颜、健脑的作用，经公司技术开发人员多年的精心配制，用

独特的配方、药料精制而成,配方上乘而不贵,更以回味悠长,越吃越想吃而妙不可言。

广州广品餐饮石锅鱼培训合作方式：

1.函授技术转让，费用1800。包括石锅鱼的选料，加工，配料，煮制香料的配方。加料比例，火候的控制等全面的技术配方资料（包括文字资料），包教会。

2.石锅鱼加盟店合作5800元：含选址指导，技术培训费，材料费，资料费，宣传促销方案指导，经营管理培训，店员的服务培训，指导菜单设计，店面工具采购指导，厨房设备工具采购指导，终身免费技术升级，赠送石锅8个，服装6套，广告纸1张，授权牌1份，师傅开业亲临指导。

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

广州地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a5、6楼

深圳地址:深圳市宝安区沙井镇上星村油厂路8号（诚信餐饮）二楼

联系方式：林经理 134-2886-6233 020-29810570 134-1061-2960

官网：<http://www.gpcypx.com>