

特色火锅培训 重庆烤活鱼培训 烤鱼技术

产品名称	特色火锅培训 重庆烤活鱼培训 烤鱼技术
公司名称	深圳市龙品香厨艺管理有限公司
价格	1380.00/套
规格参数	品牌:重庆烤活鱼 型号:重庆烤活鱼 电话:13691680602
公司地址	深圳市龙华新区腾龙路创业花园163栋2楼整层
联系电话	0755-85276707 13691680602

产品详情

重庆烤活鱼香味浓郁，汤色红亮，辣而不燥，外皮香脆，肉质鲜嫩，还具有独特的焦香味和浓郁的料香味，回味无穷，百吃不厌！在回放千百年饮食文化的同时，也引领了现代烤鱼新时尚。整个烹制香料均采用纯天然中药材；烤制过程精细，有效防止了因低温或高温对鱼的营养带来的损失，使鱼的营养发挥到最大化，达到妇女美容健身，儿童健脑，男人强筋健骨的功效，赢得了广大消费者的信赖。本项目投资少，风险低、回收快、效益高，易操作，市场潜力巨大。培训电话：13691680602 qq:2972629538 联系人：刘芳

本部推出的重庆烤活鱼项目分为麻辣、清香两大系列，所选中草药及调料多达三十多种，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，结合现代人的饮食习惯和现代烹饪技术，绝不添加任何色素和化学物质，全部是纯天然的香料与草药制作，味道香醇浓郁，回味甘甜，吃后不干不火，香味正宗，一年四季均可食用。

培训费：1380元，包教会

重庆烤活鱼是当今烧烤市场的新宠，很多烧烤店以此作为招揽顾客的招牌菜，特色菜，有的地方叫万州烤鱼，小张烤鱼，诸葛烤鱼，其实都是一种烤全鱼的做法。我部现推出的烤鱼来自烤全鱼的故乡——万州，保持了原汁原味的重庆风味，是真正的万州烤全鱼。万州烤鱼的烤法：以草鱼、鲈鱼等为食材，先“小烤”再“碳烧”，将“细烤”与“慢烧”结合使用，以“烤”入味以“炖”出味，嗅之是烤香味，尝之有麻辣味，视之如整鱼火锅，集“烧烤、慢炖、火锅”之精华，鲜香麻辣，看了就想吃，吃了还要吃，余味悠长，不能罢休。

烤全鱼的经营方式：做一个烧烤店要有几个拿手菜镇得住顾客，一盘特色烤全鱼就让你的店面与众不同，7—8张专用桌，上十个专用烤鱼炉子，这样的投资也要不了1000元，夜市，餐厅都可以上这个项目。

本公司的优势：烤鱼一改传统烤制方法的简单、粗糙，独创“烤+炖”的新型复合工艺，首先将现杀的活鱼用独家秘方调制，经特殊方法腌制一段时间，然后放在炭火上烤至九成熟，最后将其放入一

盛有特制汤底的盛具中，边吃边以小火炖煮，让汤中的香料和营养成分慢慢渗入鱼肉中。既有鱼的鲜味又有料的醇香，还有一种独特的焦香味蕴涵其中，口感醇厚，回烤活鱼的成本分析：

一般一份鱼成本价10元钱，可以卖到25元左右的，利润相当可观；也可以按斤两来计算卖价的，那样利润要更高些。特色烤鱼，是现在最流行吃鱼方式，做流行小吃，做最流行的赚钱人！