

# 新乡市碳锅鸡碳锅鱼培训学校

产品名称	新乡市碳锅鸡碳锅鱼培训学校
公司名称	老百姓小吃培训学校
价格	面议
规格参数	
公司地址	新乡市胜利路与五一路交叉口向北200米路东
联系电话	13937328102

## 产品详情

想要开店赚钱，口味是关键，好吃的碳锅鸡碳锅鱼专业培训学校

"碳锅鱼"，汤汁红亮、鱼肉滑嫩、麻辣鲜香、孜然味浓,五香味正，而且好吃不贵，大众美食，不是火锅却胜似火锅，吃了鱼可以涮时令青菜，"碳锅鱼"以碳火烘烤，让鱼入味，最重要的是汤料，是否美味全要看这汤料了，鲶鱼不肥不腻而且少刺。

长方形的铁盒子，上面满满腾腾的飘着片片厚实的叶子 - - - 是我吃过最为美味的鲶鱼了。

原料：鲶鱼<草鱼》一条

配料：千张丝，白菜叶、大蒜、大姜、大葱、香菜、干椒花椒。

调料：油，豆瓣酱、孜然、高汤。

制法：1、将鲶鱼杀洗干净，切成大块，用盐、鸡粉、味精、料酒、胡椒粉腌制待用。2、锅里添入油，投入花椒辣椒豆瓣酱姜葱蒜小火煸炒出香味，再放入鲶鱼块，烹入料酒煸炒出香，加入高汤，下入千张丝,大火烧开,小火炖3分钟倒入垫有白菜的碳锅里，上面放上香菜即成。

老百姓小吃郑重承诺：凡来学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收任何费用，终身免费技术升级，扶持指导开店，让您一切无后顾之忧。

我们不能让你一夜暴富，但是可以让你勤劳致富！

郑重承诺：包教包会，吃住免费，学不会退学费！

热烈欢迎全国各地学员前来、品尝、学习、考察！

公司名称：新乡百老百姓小吃培训学校

咨询热线：13937328102

联系人：温老师

qq：1113270808

网址：<http://www.xcpx123.com>

公司地址：河南省新乡市胜利路与五一路交叉口向北200米路东

乘车路线：新乡市火车站乘30路 185路公交车到孟营街下车，回走50米。