

厨师速成培训学校

产品名称	厨师速成培训学校
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【厨师培训学校哪家好？】

【武汉文昌厨师学校】蒸鱼不腥的5个妙招

武汉文昌高级厨师学校，创办于1995年的老牌厨师学校。

【烹饪大厨】，【厨师精英】，【厨师速成】，【小炒快餐班】，【家常菜】，【早点小吃技术】，【特色卤菜】，【特色烧烤】，【西餐培训】，【西式糕点】等热门专业，常年招生，

武汉文昌学校告诉您，蒸鱼不腥的5个妙招

1、加鸡油法：做清蒸鱼时，除了放好作料外，再把成块鸡油放在鱼肉上面，这样鱼肉吸收了鸡油，蒸出来后便滑溜好吃了。

2、沸水上屉法：蒸鱼时，等水沸后再上屉蒸，而且要将锅盖盖严。这样蒸出来的鱼便会新鲜可口，香味纯正。

3、涂抹干粉法：蒸鱼时，先在鱼上涂抹一些干粉，蒸时不揭锅盖。如250g重的鱼，在鱼身厚薄一致的情况下，蒸8-10分钟即可。每增重250g，多蒸5分钟。

4、啤酒腌浸法：清蒸腥味较大的鱼时，用啤酒腌浸10-15分钟后再蒸，不仅腥味锐减，而且还会有一种螃蟹味。

5、剩鱼清蒸法：清蒸鱼如一次吃不完，再吃时可打入1个鸡蛋，做成鱼蒸蛋，这样鱼就不腥。

武汉文昌厨师学校网站：<http://www.hbwenchang.com>

文昌厨师学校报名地址：

武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

- 1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校
- 2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到
- 3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。