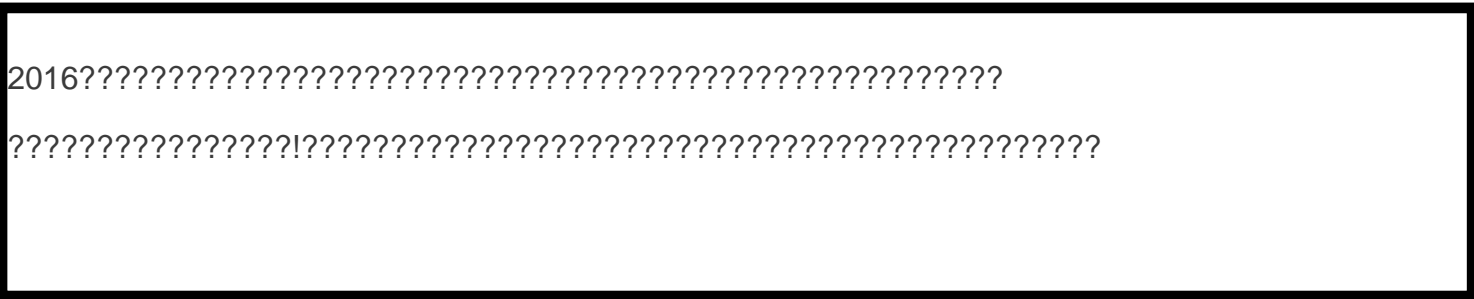


正宗诸葛烤鱼培训

产品名称	正宗诸葛烤鱼培训
公司名称	长沙湘味轩教育咨询有限公司
价格	1000.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙县泉塘街道板仓南路26号尚都花园三期7栋208、209、213、214、215、222号
联系电话	18374888225

产品详情



长沙湘味轩餐饮培训：微信电话18374888225

联系人：陈杰，

咨询QQ：3065955258

联系我学两样送两样更多优惠请拨183 7488 8225

湘味轩我们是长沙唯一一家指定培训点，欢迎来电了解!!!
打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入长沙湘味轩，轻松致富创业

正宗诸葛烤鱼培训来华南小吃，来华南小吃学习2013年正宗的口味！长沙湘味轩小吃培训中心,烤鱼技术学习，烤鱼制作方法，长沙湘味轩小吃培训中心，拥有8年专业的小吃技术培训经验，多年实际开店技术经验，多年来培训了上千学员,开启人生新财富，由专业技术老师亲自授课，学会为止,可真正做到让您小投资大回报,终身受益，助您事业腾飞，不会受制于人。欢迎全国广大客户前来品尝比较，免费品尝，满意后再学习。

诸葛烤鱼是一种发源于重庆万州的特色美食

，在流传过程中，融合腌、烤、炖

三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统川菜及川味火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。

提到烤鱼，人们头脑中一闪而过的往往是巴掌大的活鱼或干鱼，像牛羊肉串一样直接放到炭火上，放少许盐、辣椒等调料，烤熟即食。

今年流行的川式烤鱼却与传统烧烤

做法有着明显的不同，它采用“先烤后炖”的独特做法，融合了烤、炖两种烹饪工艺的精华。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。传统火锅长盛不衰的经营理念，优质的选料，精良的加工和独特的配方。

外焦里嫩、

口味奇绝、肉质鲜美、鲜香可口。鱼香味；麻辣味；香辣味；酸菜

味；剁椒味；豆豉味；泡椒味；咖喱味；酸辣味。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！鱼肉含有叶酸、维生素B2、维生素B12等维生素，有滋补健胃、利水消肿、通乳、清热解毒、止嗽下气的功效。

其它培训项目：四川卤水培训、桂林米粉培训、砂锅粥培训、精武鸭脖培训、陕西凉皮

培训、湖北热干面培训、麦香饼培训、铁板烧

培训、砂锅粉培训、炸酱面培训、酸辣粉培训、四川卤菜培训、潮州卤水培训、酱香饼培训、肉夹馍

培训、麻辣烫培训、桂林米粉培训、桂花坛子鸡培训、鸡公煲培训、火锅培训、章鱼小丸子

培训、诸葛烤鱼培训、肠粉培训、广式煲仔饭培训、关东煮

培训、南京鸭血粉培训、新疆炭火烧烤培训、包子

、油条培训、盐焗鸡培训、早餐粥培训、冷饮系列培训、珍珠奶茶培训、刨冰培训、港式甜品

培训、广东烧腊培训、面包蛋糕西点培训等。