

诸葛烤鱼培训 纸上烤鱼培训 江西食顶香小吃培训

产品名称	诸葛烤鱼培训 纸上烤鱼培训 江西食顶香小吃培训
公司名称	南昌食顶香餐饮管理有眼公司
价格	500.00/件
规格参数	品牌:南昌食顶香 培训时间:包教包会 售后保障:技术免费升级
公司地址	南昌市西湖区建设西路659号(家电大市场正门对面,洪城客运站沿建设西往西500米左右即到)
联系电话	0791-86599586 18970986383

产品详情

诸葛烤鱼培训

烤鱼作为烧烤的另一种表现形式,以烤为主,辅以煮的工艺,浓烧烤之香,兼辅菜的鲜味麻辣,再配以诸葛烤鱼的核心秘方加工制作的一道极具特色的小吃。诸葛烤鱼的做法是在客人点餐后,现场杀活鱼入在碳烤炉上烤熟后,放到烤鱼专用的加热托盘中,倒入我们秘制的调料酱汁,再加入豆芽,豆泡,香菇,鱼丸,豆腐,平菇,青菜等新鲜蔬菜煮熟后即可食用。烧烤的香,烤鱼的鲜,辅菜的味美,再加上我们秘制作酱料,可谓香辣可口,唇齿留香,回味长久。诸葛烤鱼店作为一种特色小吃,在很多城市均广受客人喜欢,三五个朋友一聚,喝上啤酒,品尝着人间美味诸葛烤鱼,可谓生活快哉。

诸葛烤鱼培训

- 一:碳烤炉的认识及使用;
- 二:鱼的挑选及清洗;
- 三:鱼的剖腹技术和腌制秘方;
- 四:鱼在碳火炉上烤的火候及时间;
- 五:诸葛烤鱼酱汁的配方及做法;
- 六:烤大鱼的煮法和辅菜的添加;
- 七:麻辣味,香辣味,豆鼓味,孜然味等味型的调配;

诸葛烤鱼培训的主要技术就是鱼的腌制配方，烤制过程，酱汁制作。只要掌握核心配方，学起来是很容易轻松的。烤鱼项目即可以作为店里的专营，也可以是烧烤店或特色小店的主打招牌菜，是一个相当具有风味特色的小吃，市场现在还相对空白，有意于小吃创业的朋友不妨多了解下诸葛烤鱼的相关情况。

优惠活动:2000元任学三样 2800元任学五样(当天成功报名再送一项) 培训期间提供住宿 包早中晚三餐 包所学所有材料费 技术转让费 工本费 包教包会 时间不限制 学会为止 一次性收费 中途没有其它任何费用 协助开业指导 技术跟踪服务 欢迎前来参观考察了解 品尝口味 满意再学!!!

公司名称：南昌食顶香美食培训学校

电话：0791-86599586

手机：18970986383 18970952865

QQ：1716404153

微信号:18970986383

邮箱：1716404153@qq.com

网址：www.shidx.com

来校路线

温馨提醒：提前预约有专车来接或凭票报销来校路费。

南昌火车站（客运站）：坐公交29路到“洪城客运站”站下车。

南昌西站（高铁站）：坐高铁1号大巴到“洪城大市场”站下车或高铁一线快速巴士到“洪城客运站”下车。

南昌机场（昌北机场）：机场2路到“民航大酒店”站下车。

徐坊客运站：坐公交29路到"洪城客运站"站下车。

青山客运站：坐公交1路到“自来水公司”站下车转公交29路到“洪城客运站”下车。

昌南客运站：坐公交218路到"华东商贸城"站下车。

地址：南昌市西湖区建设西路659号（家电大市场正门对面，洪城客运站沿建设西往西500米左右即到）