

# 石锅鱼培训 特色菜培训 江西食顶香吃培训学校

产品名称	石锅鱼培训 特色菜培训 江西食顶香吃培训学校
公司名称	南昌食顶香餐饮管理有限公司
价格	500.00/件
规格参数	品牌:南昌食顶香小吃培训 培训时间:随到随学 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

### 石锅鱼培训

“石锅鱼”是食顶香小吃培训学校的一道名菜，制作方法很是独特，用一块大的花岗岩岩石凿成有双耳的石锅，将鱼放在石锅内烹煎，然后，再加上以辣椒为主的各式佐料，又再加上一些滋补药材，这样，经过一番复杂的烹调工序的操作流程之后，一锅“石锅鱼”诞生了。当用石锅烹制的“石锅鱼”端上桌来时，一定会令你垂涎三尺。

“石锅鱼”也叫“金福鱼”，是湘菜中的一道名菜，制作方法独特，用一块大的花岗岩岩石凿成有双耳的石锅，将鱼放在石锅内烹煎，然后，再加上以辣椒为主的各式佐料，又再加上一些滋补药材制成。清初康熙年间，长沙湘江河畔，有一家小店擅长做一道“石锅鱼”，风味独特。康熙皇帝微服下江南时，在这间小店尝了这道菜，感觉味道鲜美无比，龙颜大悦，故欣然提笔将这道菜赋名为“金福鱼”。此后，“石锅鱼”也就变成“金福鱼”，而这家小店也因此得名为“金福林”。

石锅鱼配方上乘而不贵，更以回味悠长，越吃越想吃而妙不可言，已被上百家石锅鱼酒楼所采用，享有“扬子江中水，石头锅中鱼”的美誉，现已风靡于二十多个省、市，堪称古今一绝。

石锅鱼培训内容：

- 1、秘制石锅鱼红油底料；
- 2、滋补石锅鱼高汤的熬制；
- 3、鱼的宰杀、切片、制嫩、去腥、腌制；
- 4、石锅鱼锅底的勾兑方法；

5、原味石锅鱼的做法；

6、小辣石锅鱼、中辣石锅鱼、大辣石锅鱼、香辣石锅鱼、麻辣石锅鱼的做法。

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）