

万州烤鱼培训_诸葛烤鱼培训_学做烤鱼技术

产品名称	万州烤鱼培训_诸葛烤鱼培训_学做烤鱼技术
公司名称	合肥明策餐饮管理有限公司
价格	1000.00/道
规格参数	
公司地址	合肥市瑶海区张洼路110号
联系电话	13805799159

产品详情

小吃培训——烧烤(烤鱼)

食材准备：草鱼1条，洋葱1个，姜末10克，香水芹5根，老干妈2大匙，植物油4大匙，干红椒15克，高汤500毫升，姜片10克，料酒1大匙，蒜2根，盐少许。

方法步骤

- 2、草鱼处理好后用盐，料酒抹匀腌20分钟;
- 3、烤盘中铺上一层洋葱，然后放入腌好的烤鱼，撒上姜末，淋上一匙油;
- 4、放入预热到220度的烤箱中层，烤20分钟取出;
- 5、另取炒锅放，放入3匙油，冷油下入姜片，蒜和干红辣椒;
- 6、放入老干妈豆瓣酱炒出红油后倒入高汤，煮开后小火熬3分钟;
- 7、然后加入香水芹煮熟，淋在烤好的鱼身上，再入烤箱烤6分钟左右即可。

万州烤鱼培训内容

- 1、核心技术传授：中药配方技术资料、腌鱼配方技术资料、烤鱼配方技术资料、红油配方技术资料、烤鱼酱配方技术资料、烤鱼火锅料技术配方资料、等传授核心全套技术配方、学会自己独立开店))
- 2、培训内容：重庆麻辣味，成都香辣味，三峡豆豉味，万州泡椒味，山城野菜味，巫山鱼香味，泡椒豆豉味，咖喱豉汁味等

3、烤鱼技巧(鱼的宰杀，腌制，烤制，烧法，烤鱼酱料熬制，18种天然的香料，秘制红油技术。鲜香酱料熬制，外焦里嫩，融合了鱼的细嫩，烧烤的火热，辅之以天然的香料，回味无穷)

万州烤鱼学习方式

按照万州烤鱼标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

小吃培训时间：

上午8:30-18:00为正常上班时间学员可学习，学员随到随学，学习时间可自由调配(如：每天上午学或者每个礼拜六礼拜天来学习都可以的)，学员学会为止，正常的学习时间一般为2-3天左右，视个人学习能力而定。

小吃培训项目

烧烤油炸：烧烤，烤鱼，小龙虾，烤面筋，铁板鱿鱼，炸鸡排等等各类小吃。

早餐面点：包子，小笼包，生煎包，灌汤包，拉面，刀削面，麻球等等各类早餐面点。

蛋糕西点：蛋糕，芝士，蛋挞，肉夹馍，饼干，月饼等等各类糕点。

休闲饮品：奶茶，果汁，刨冰，冰淇淋，布丁等等。

特色小吃：盐水鸭，口水鸡，麻辣烫，鸭血粉丝，棒棒鸡，钵钵鸡，烤鸭，手撕鸡等等各类特色菜。

微信号：15715729462

联系电话：15715729462

QQ：3442014908

联系人：席老师

地址：广州校区广东省广州市白云区嘉禾望岗街道高桥商业街9号3楼

合肥校区(小吃培训校区)安徽省合肥市瑶海区五洲商城B区7幢3楼

合肥校区(泓美国际校区)安徽省合肥市瑶海区五洲商城B区7幢3楼

杭州校区浙江省杭州市江干区红普路759号汇禾禧福汇3幢15楼

成都校区四川省成都市青羊区西马道街32号白领尊邸东楼3楼

南京校区江苏省南京市秦淮区中华路363号中华园4楼

西安校区陕西省西安市未央区未央路雅荷花园16楼D户

济南校区山东省济南市天桥区北园大街548号嘉汇环球广场B座13楼

郑州校区河南省郑州市二七区二七广场德化街40号

武汉校区湖北省武汉市洪山区中北路特1号楚天时代广场4楼

长沙校区湖南省长沙市雨花区长沙大道598号融科檀香山47栋1楼

(地铁长沙大道站4号出口往前200米)