

# 教学习鱼粉配方正宗渔粉做法鱼汤粉技术培训

产品名称	教学习鱼粉配方正宗渔粉做法鱼汤粉技术培训
公司名称	菏泽开发区泽好手艺诚餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	菏泽市汽车西站中华西路向东300
联系电话	15806729796

## 产品详情

临沂哪教鱼粉鱼汤粉渔粉，正宗的鱼粉怎么做才好吃，临沂学鱼汤粉多少费用，哪里学习鱼汤粉，临沂加盟鱼粉，鱼粉配方培训，临沂鱼粉去哪加盟，鱼粉制作配培训，临沂培训正宗鱼粉鱼汤粉鱼汤粉，学习牛杂面秘方，临沂正宗鱼汤粉的做法，鱼粉哪里培训的好，临沂哪里能学鱼粉，临沂哪里培训鱼汤粉。

渔粉俗称鱼汤粉，因味道鲜美、汤汁浓稠、食用之后爽心养胃而大受欢迎。渔粉美味的关键，就在于渔粉高汤的制作。原汁原味、现杀现煮的渔粉，不仅香气扑鼻、味道鲜美可口、口感滑而不腻，而且营养价值高，具有较好的养生的作用，能够润脾健胃、补虚疗肠。如果经常食用，更可强身健体。

渔粉的汤料，由各种调料熬制而成，里面少不了鱼、姜、蒜、辣椒和茶油，这个鱼必须是鲢鱼才行，而且还得是现杀的鲢鱼，容不的半点掺假，用隔夜或冷藏过的鱼来做，那底汤绝对不会鲜。辣的过瘾，鲜的入味就是渔粉颇受人喜爱的地方。

培训内容：

1. 渔粉原材料的认识和选用；
2. 正宗渔粉汤底的配方和熬制方法；
3. 鱼块的腌制与煨制方法；
4. 辣椒油的制作方法；

5. 调味配菜的制作方法；

6. 开胃小菜的制作方法；

来我校学习传授真实技术配方和工艺，保证学员学到真技术！我们有专业的售后支持,您毕业后将获得我们免费提供的技术支持，技术免费升级，技术上出现问题可免费回来学习。老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般3-5天左右，视个人情况而定。我校面对临沂（曹县，单县，定陶区，成武县，巨野县，郓城县，鄄城县，东明县，牡丹区）等地全面招生！

菏泽好手艺小吃培训中心

联系人：孟老师

QQ：1678875247

电话：15806729796

网址：<http://www.hezexiaochi.com>

地址：菏泽市汽车西站中华西路向东300米即到

（电话提前联系学校有校车免费接送学员）