

# 武汉佳肴汇诸葛烤鱼培训班

产品名称	武汉佳肴汇诸葛烤鱼培训班
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1980.00/期
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

## 产品详情

佳肴汇烤鱼其采用秘制配方，技术精湛，结合了重庆火锅的特点,香味浓郁,汤红色亮,辣而不燥,保健营养,吃后口不干、不上火、口味幽香、油而不腻，赢得了广大消费者的信赖,拥有首屈一指的市场占有率，据传说，一个关于诸葛亮与烤鱼的故事流传甚广。按老辈人的说法，当时隐居琅邪县的诸葛亮最爱吃的一道菜是烤鱼，这种烤鱼的用料和做法与普通烤鱼多有不同。诸葛亮每备有家宴时，常邀几位好友共品烤鱼美味。后来，诸葛亮离开隆中，辅佐刘备打天下。一年后，为邀几位好友共品烤鱼，诸葛亮专程派人将制作烤鱼的名厨接到身边，负责军中饮食。刘备成都称帝后，诸葛亮又将其推荐至宫中为御厨。这种烤鱼不但诸葛亮百吃不厌，刘备、关羽等人也很喜欢吃，于是后来成了皇家御宴上不可缺少的一道美食。诸葛亮去世后，民间有人将这种绝技烤鱼改名为“诸葛烤鱼”，以此纪念诸葛亮辉煌的一生和高尚的品质。后来流行的小张烤鱼、万州烤鱼、村夫烤鱼、江湖烤鱼，无不是诸葛烤鱼的名称改换。

佳肴汇烤鱼以先烤后炖结合的两种不同料理，既具有“味不外泄”烤制优势、又不乏“味在汤里、汤在鱼中”的炖制趣味。其取料之常见而不离精细，工艺之讲究而不失通俗，味道之浓厚而不缺别致；色泽与众不同而不乏精美。佳肴汇烤鱼以其特殊的制造工序和独特的配料而成为了很多酒店和餐馆的招牌菜，特色菜。

佳肴汇烤全鱼的烤法以草鱼、黑鱼、鲈鱼等为食材，先“小烤”全鱼，再“碳烧”活鱼，将“细烤”与“慢烧”结合使用，以“烤”入味，以“炖”出味，嗅之是烤香味，尝之有麻辣味，视之如整鱼火锅，烤鱼集烧烤慢炖火锅之精华，鲜香麻辣，看了就想吃，让人回味无穷。烤全鱼关键环节把握点：剖鱼、上料、码味、预烤、调汤底 慢烤。

**张桥：高级烹饪技师、烧烤大师，湖北鄂州人，从事烧烤行业11年，因出身餐饮世家，对饮食行业情有独钟。毕业后便开始厨师生涯，一路经历风雨，先后任老五烧烤出品总监，老街烧烤技术总监，拜入重庆老火锅李金洪门下，可谓是“有志者，事竟成”，擅长：各类烧烤类菜品，川味，湘味，东北烧烤，巴西烧烤，韩国烧烤，精通传统重庆及新派火锅。性格沉稳刚毅，谦虚好学。以业精于勤，荒于嬉。行成于思，毁于随为信念，不断学习、探索、积累技术精湛，其开店经验丰富，也帮助过许多学员成功创业。**

**刘政民：国家级烹饪大师、烧烤美食协会会员，湖北特级厨师。1989年入行至今，曾任明盛广场尊尚食府行政总厨，并先后在海都酒会、天鹅会俱乐部、太子酒轩、美星酒店、艳阳天、桃苑酒家等多家酒店任行政总厨。曾获第一届东方美食烹饪大奖赛团体、个人三枚金牌、第五届全国烹饪技术比赛热菜金牌；曾获得“全国优秀厨师”称号，带队参加第十四届中国厨师节获得“中国名宴”称号，并获得“金厨奖”。2006年进入烧烤领域，创作的烧烤作品其型、色、味让烧烤行业同行惊叹、佩服。刘大厨在烧烤领域取得的成就与其自身的勤奋与天赋密不可分。在培训学员时以理论与实践相结合，学员满意度极高。**

**培训费用**

**学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。**

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。