

贵州留一手烤鱼培训学校

产品名称	贵州留一手烤鱼培训学校
公司名称	贵州大盛餐饮管理有限公司
价格	1888.00/位
规格参数	教学:一对一 课时:3-5天 地址:贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街第G幢G2单元3层7号
联系电话	0851—84828020 17784995660

产品详情

[贵州留一手烤鱼培训学校](#)

留一手烤鱼，鉴予吸收传统川菜和川味火锅的工艺，用料特点结合秘制的配方进行改良，加入数十种香料及新鲜蔬菜，将麻、辣、鲜、香发挥到极致，形成了独特的贵州风格特点、外焦里嫩，油香扑鼻，滑嫩浓郁的特点。

所需香料认识

香料进一步处理

烤鱼刷酱料的制作

烤鱼撒香料的制作

炒配菜香料的制作

所选鱼的品种

所选<麻辣味泡椒味>;配菜的品种

鱼的宰杀方法

鱼的腌渍<麻辣味泡椒味>方法

碳火烤鱼的过程

如何切;麻辣味泡椒味;配菜

如何炒;麻辣味泡椒味;配菜

装盘;麻辣味泡椒味;方法

成本分析;麻辣味泡椒味;

[贵州留一手烤鱼培训学校](#)

[大盛餐饮](#)

贵州大盛餐饮培训学校是餐饮培训业界著名品牌。学校专业从事：“特色粉面、中式烹调、烧烤、中西式面点、时尚冷热饮品、风味小吃、特色火锅、卤菜、西式快餐、糕点烘焙”等技术研发与培训。其中，中式烹调：“牛肉粉、羊肉粉、肠旺面、烧烤、烤鱼、火锅、炒菜、卤菜、小吃”等系列；全能西式：“蛋糕类、面包类、点心类、裱花类、月饼、西式冻品、西式快餐”等系列；时尚饮品：“咖啡、奶茶、奶盖、慕斯、冰沙、奶昔、果汁、冰点、冰粉”等系列。

学校常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学即签订培训协议，学不会可免费再学，中途不再收任何费用。经学校多年来培养造就了一批又一批餐饮业的老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。

学校教学设施齐全，环境舒适，师资力量雄厚，各项规则制度完善。理论与实践融为一体，一次交费学习，长期同类技术免费服务与升级，学校在社会中树立了良好的口碑，成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。2016年，贵州大盛餐饮培训学校，成为社会公众认可的重点厨艺培训学校之一。

地址：贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号

电话：0851——84828020 17784995660 17784985660

QQ：1261587254 724395410

微信：dscypx

美食系列

[贵州大盛餐饮管理有限公司](#)是一家专业的餐饮培训公司，具体培训项目如下：

粉面系列：花溪牛肉粉、遵义虾子羊肉粉、金沙羊肉粉、水城羊肉粉、肠旺面、重庆小面、酸辣粉、香菇粉/面等贵州特色小吃培训

烘焙系列：

蛋糕类：慕斯蛋糕、水果巧克力蛋糕、戚风蛋糕、重油蛋糕、海绵蛋糕、天使蛋糕、芝士蛋糕、黑森林蛋糕、翻糖蛋糕、生肖裱花类蛋糕等等

西点类：

芝士品种：重芝士（纽约）、（大理石）、（纸醉金迷）、（低脂蓝莓）、（意大利）等

芝士：轻芝士、酸奶芝士、芒果芝士、提拉芝士、茅屋芝士等

慕斯：芒果、榴莲、蓝莓、草莓、红豆、抹茶、咖啡、鲜奶、巧克力、卡布奇诺、黑森林、巧克力迷情、栗子茸、大理石、菠萝等

提拉米苏芝士班：

品种系列：轻芝士、重芝士（纽约）、樱桃诱惑、低脂草莓等

莫斯类：卡布奇诺、酸奶芝士、黑森林、草莓、芒果、奶茶等

推介：南瓜八宝饭、银耳雪梨果姜汤、绿豆汤等

糕点类：桃酥、曲奇、各种包点、夫人镜、千层酥、蝴蝶酥等等

面包类：丹麦面包、甜面包、牛奶吐司面包、调理面包、手撕面包、金砖面包、北海道面包等等等

烤鱼系列：留一手烤鱼、诸葛烤鱼、麻辣烤鱼、酸辣烤鱼、香辣烤鱼、豆花烤鱼、泡椒烤鱼等各种不同口味的烤鱼培训

干锅系列：干锅板筋、干锅肥肠（泡椒）、干锅牛肉、干锅毛肚、干锅辣子鸡、干锅脆肚

火锅系列：凯里酸汤鱼火锅、辣子鸡火锅、啤酒鸭火锅、清汤鹅火锅、重庆火锅、豆花火锅、蹄花火锅、赤水豆花火锅、酸汤毛肚火锅、奶汤鱼片火锅、酸菜鱼火锅、乌江片片鱼火锅、鱿鱼炖土鸡火锅、青椒童子鸡火锅、黔西豆鼓火锅、清汤肉圆子火锅

饮品系列：

奶茶类：原味奶茶、果味奶茶、布丁奶茶、抹香奶茶、奶盖系列、烧仙草、蜜蜂柚子茶、养生暖茶、双皮奶、奶昔、冰粥、沙冰、鲜果冻、现榨果汁、冰淇淋、夏季冰饮等各种奶茶培训

红茶/绿茶：柠檬冰红茶、奶盖冰红茶、鲜橙冰红茶、梅子冰绿茶、焦糖冰绿茶、苹果冰绿茶、冻顶乌龙冰茶等

咖啡系列：美式热咖啡、巧克力摩卡、意大利特浓咖啡、超级冰咖啡、卡布基咖啡、拿铁咖啡、绿茶冰咖啡等

超人气系列：鲜金桔柠檬汁、玉米南瓜汁、美容芦荟茶、恋上红豆冰、至爱摩卡、抹茶星冰季、菠萝翡翠冰等

烧烤系列：

烤肉系列：各种肉串、风味烤肉、烤香肠、烤鸡爪、烤鱼、烤鸡翅等

花式蔬菜串：烤土豆片、烤韭菜、烤白菜、烤金针菇、烤藕片、烤黄瓜等

小吃类系列：丝娃娃、冰粉、凉面、铁板鱿鱼、糯米饭、烧烤、洋芋粑等贵州特色小吃培训

烘焙系列：

家常类：青椒肉丝、青椒炒鱿鱼、青椒土豆丝、芹菜牛肉丝、糖粘花生、鱼香肉丝、回锅肉（豆豉）、麻婆豆腐、家常豆腐、农家小炒肉、宫爆肥肠、脆皮四季豆、鱼香茄子（红烧）、蒜泥白菜、虎皮青椒、青辣椒肉沫烩豆腐（豆米）、鱼香茄饼、京酱肉丝、折耳根炒腊肉、厥巴炒腊肉、肉沫三椒、泡椒板筋、干煸棒豆、凤尾腰花、白芍菜心、韭菜小河虾、宫保鸡丁、拔丝水果、木樨肉、泡椒炒魔芋皮、酥肉烩三鲜、酸菜炒汤圆、烩锅鱼、糖醋里脊、红烧黄鱼、豇豆茄条、粉蒸排骨、干煸肉丝、金沙南瓜条、韭菜烘鸡蛋、芹菜炒鸡杂、干煸土豆丝、风味藕夹、蚂蚁上树、鸡汤菜心（蚝油）、排骨（红烧、椒盐）、川香毛血旺、西芹百合木耳、松鼠全鱼、豆花肥肠、红烧牛肉、红烧牛肉、香辣大虾、泡椒脆肚、清汤鱼丸、风味小仔鸡、红烧肉、芋和杂粮包、脆哨土豆泥、酸豇豆炒肉沫、双椒白玉菇等多种贵州特色小炒菜培训

推介：芝麻大虾、功夫奇妙大虾、菊花牛鞭、菊花桂鱼、什锦鲈鱼、布袋豆腐、雀巢掌中宝、苏式狮子头、剁椒鱼头、金丝香蕉球、金沙玉米菊花蟹、东坡肉、橙子排骨、鼓由鸡、西湖醋鱼、鼓汁盘龙善、蒜蓉开边虾、孔雀开屏、金牌猪手、泡汁扒松茸菌、菠萝咕嚕肉、双味虾凉菜类：卤味拼盘、红油肚丝、尖椒爽木耳、烧辣皮蛋、山椒凤爪、红油米豆腐、凉拌花生菠菜、酸辣蕨根粉、糖醋排骨、牙签牛肉、烩黄瓜、白切鸡、红油鸡块、凉拌折耳根、沾酱黄瓜、夫妻肺片、皮蛋豆腐、凉拌鸡丝、冷盘柠檬虾、美极萝卜皮、柠檬藕片、冷吃鱼条、极品海带、怪味花生

烧烤系列：

烤肉系列：各种肉串、风味烤肉、烤香肠、烤鸡爪、烤鱼、烤鸡翅等

花式蔬菜串：烤土豆片、烤韭菜、烤白菜、烤金针菇、烤藕片、烤黄瓜等

面点系列：鲜肉包子（香菇、三鲜、豆沙等）、鲜肉馄饨、天津灌汤包、上海生煎包、锅贴、烧卖、北方水饺、三色水饺、千层饼、五谷豆浆等不同面点培训。

卤味系列：卤味猪脚、卤鸡翅、卤鸡肉、卤鸭、卤鸭翅、卤鸭脚、卤猪肉等卤味培训。

养生汤系列：杂菌炖鸡汤、西红柿排骨汤、青笋肚条汤、三鲜汤、粉丝肉圆汤、花旗参炖乳鸽（药膳）

、文哈冬瓜汤、竹荪宝鸡块汤、田园玉米排骨汤、泡蛋汤、茄汁牛肉汤、西湖牛肉羹等养生汤培训。

公司承诺：

- 1、学员报名前均可先免费试吃，满意后再报名学习
- 2、大盛餐饮实行合同签约制，保证让每一位学员都能学到自己满意的技术并能熟练操作
- 3、配方配料和食品制作每个过程都有师傅亲自指导，包教包会
- 4、凡在本校学习的学员还可享受常年免费技术咨询

官网<http://www.dscy5.com/>进入了解详情。