

留一手烤鱼培训|贵州留一手烤鱼培训

产品名称	留一手烤鱼培训 贵州留一手烤鱼培训
公司名称	贵州大盛餐饮管理有限公司
价格	1.00/个
规格参数	价格:电议或面议 电话:0851-84828020 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

留一手烤鱼培训|贵州留一手烤鱼培训-【贵州大盛餐饮培训】

贵州是一个多民族共居的省份，千百年来，各民族和睦相处，共同创造了多姿多彩的贵州文化，深厚的文化背后美食更是数不胜数，香辣可口的辣椒、色香味俱全的美食，还有获第一届“中华名小吃”称号的留一手烤鱼更是闻名遐迩。

贵阳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。

近几年，留一手烤鱼，风靡全国各城市，现已形成万人爆棚，一桌难求的景像，为此贵州大盛餐饮特开设'烤鱼培训'班，将这一绝味美食推广，以便服务社会。

泡椒留一手烤鱼

利润分析：

一盘烤鱼：以草鱼举例，4斤*6元=24元，配菜5元，香料2元，油6元，炭火1元，合计成本38元，则卖价4*28=112元，一天按照销售60条计算，可获利4000元。算上酒水等附属产品利润将更高。

豆花留一手烤鱼

培训流程：

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

配菜中红油的调制 炒配菜香料的制作

所选鱼的品种

所选麻辣味+泡椒味+豆花味配菜的品种

鱼的宰杀方法

鱼的腌渍麻辣味+泡椒味+豆花味方法

碳火烤鱼的过程

如何切麻辣味+泡椒味+豆花味配菜

如何炒麻辣味+泡椒味+豆花味配菜

装盘麻辣味+泡椒味+豆花味方法

成本分析麻辣味+泡椒味+豆花味

开店指导

大盛餐饮服务承诺

- 1、名师手把手教学、全程实践操作
- 2、项目包教包会、学不会免费再学
- 3、学成预计一周左右、不限制时间
- 4、学成毕业、技术加配方一并在手
- 5、终身免费支持所学项目技术升级

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”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：贵州省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