

# 贵州留一手烤鱼培训-留一手烤鱼培训

产品名称	贵州留一手烤鱼培训-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

### 贵州留一手烤鱼培训-留一手烤鱼培训-【贵州大盛餐饮培训】

贵州贵阳留一手烤鱼自从来到了贵州后发展到今天，从做法到配方都进行了相应的改进，适合当地人的口味，在全国有着很大的发展空间，留一手烤鱼之所以能被贵州人所接受，不光是由于独特的麻辣、香辣等风味，还有那独特的工艺做法，非常适合贵州人对美食的口味，不光是晚餐还是作为夜市小吃，烤鱼都是不错的选择。

留一手烤鱼的配料包括有：红油。混合酱油、混合调料、蚝油汁、花椒粉、辣椒粉、孜然粉。

留一手烤鱼的工具主要包括有：烤鱼夹子、铲子、烤炉、木炭、火钳、烤鱼盘。

留一手烤鱼炒菜的调料主要包括有：烤鱼酱料、混合香料、自制红油、豆瓣酱、盐、味精、白糖、料酒、白胡椒粉、花椒粒、花椒粒。

贵阳正宗留一手烤鱼培训、烤鱼培训、贵州烤鱼培训就到贵州大盛餐饮培训学校，贵阳烤鱼培训、贵州烤鱼培训、贵阳特色烤鱼培训、贵阳留一手烤鱼、贵阳烤鱼技术培训、贵阳烤鱼技术配方、烤鱼技术培训、留一手烤鱼技术，留一手烤鱼、烤鱼配方、贵阳哪里可以学烤鱼技术，在贵州大盛餐饮培训学校学习仅需几千元的学费就能把正宗全套的（留一手）烤鱼技术教给您（包教包会、不会免费在学）。

贵州大盛餐饮培训学校留一手烤鱼培训学校郑重承诺我们采取的是一对一、手把手的培训，以实际操作为主、包教包会、不会免费再学的培训模式，让每一位学员都能学到真正的留一手烤鱼技术。

留一手烤鱼品种：麻辣烤鱼，泡椒烤鱼，香辣烤鱼，豆花烤鱼

留一手烤鱼特点：外焦里嫩，油香扑鼻，滑嫩浓郁

贵州大盛餐饮培训学校留一手烤鱼培训课程：

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

所选配菜的品种

鱼的宰杀方法

鱼的腌渍方法

碳火烤鱼的过程

如何切配菜

如何炒配菜

装盘方法

成本分析

开店指导

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 微信：dscypx