

贵州正宗留一手烤鱼培训

产品名称	贵州正宗留一手烤鱼培训
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

贵州正宗留一手烤鱼培训-【贵州大盛餐饮培训】

留一手烤鱼是红遍整个贵州的特色名小吃。留一手烤鱼店几乎遍布贵州的大街小巷，而且奇怪的是几乎每一家烤鱼店都是生意红火，赚得盆满钵满。可见留一手烤鱼的确有让人爱不释手理由，有让人垂涎欲滴的绝味。市场上烤鱼品牌众多，唯有留一手驰名。甚至很多外省的中小餐饮投资者也闻风而来，来到贵州寻找一流的留一手烤鱼。贵州的特色小吃在近两年正处于一个快速发展的风口浪尖，闻名省外的除了花溪牛肉粉、遵义羊肉粉，留一手烤鱼的名气也越来越大。而想要培训学习正宗的留一手烤鱼一定要去生意红火的烤鱼店学，真正被大众接受的味道一定在店子里。贵州大盛餐饮就是这么一家实体店培训机构。

二．如何投资？

1.加盟和培训的区别：

只有注册商标才有加盟的资格，比如说麦当劳、肯德基。非注册商标是不能做培训的，留一手烤鱼不是注册商标，所以不存在加盟的问题，如果想开一家留一手烤鱼店的话就只有学技术配方，然后自己开店，店名可以叫“留一手烤鱼”也可以叫“张记留一手烤鱼”，“王记留一手烤鱼”等，既然留一手烤鱼不是注册商标，我们起这个店名就不侵权。

2.加盟与培训的优劣分析：

加盟虽然服务周到，什么东西都能帮你配好，但是这个是你自己花钱买的，因为加盟费动辄10万、几万的。而且加盟总部是不会把配方技术提供给加盟店的，一般都是给加盟店配送配方料包，你每卖出一碗粉，都有一部分利润是帮加盟总部赚的。而培训的话，可以拿到核心配方技术，而且价格低很多，自主经营不受其他机构控制。

三．留一手烤鱼培训选择哪家培训机构？

培训过程：

1 - 所需香料认识及用法

2 - 所需香料的识别

3 - 鱼的选择（最好是草鱼和江团鱼）

4 - 鱼的杀法及腌渍

5 - 准备烤鱼的材料，刷酱料，撒的香料，炭火，配菜及配菜的调料

6 - 配菜的切法

7 - 麻辣味的制作

8 - 泡椒味的制作

9 - 装盘的方法

10 - 经营方式训练

11 - 开店模式指导

只要一提起烤鱼，首先在脑海里就会觉得就象烤肉串一样，是直接在炭火上烧烤的风味小吃，但贵阳留一手烤鱼则与其不同，不光是从做法还是鱼的选择上，都与传统烤鱼有着极大的差别了，留一手烤鱼将川式烤鱼先烤后炖的独特做法，再融入贵州当地风味的特色配方，由此成为了在贵阳远近闻名的特色小吃

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