

贵阳正宗留一手烤鱼培训

产品名称	贵阳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/位
规格参数	价格:电议或面议 电话:17784995660 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

贵阳正宗留一手烤鱼培训-贵州大盛餐饮培训

就业方向

本套烤鱼课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，夜市等地开个烤鱼店，当然您还可以去夜市做大排档经营。

课程简介

烤鱼，也称为烤活鱼，各个流派众多，什么万州烤鱼、诸葛烤鱼、三国烤鱼、巫山烤鱼、重庆烤鱼，叫法不一，其实配方和口味，都是大同小异，都讲究口味浓重，滋味入骨，香辣浓重，鱼肉鲜美，再搭配各类配菜。烤鱼其实就是把烧烤和火锅结合在一起的一道独特菜肴。

传授品种

学习：泡椒味烤鱼、水豆豉味烤鱼、香辣味烤鱼、椒香味烤鱼、葱烧味烤鱼、尖椒味烤鱼、酱香味烤鱼、鲍汁味烤鱼。

课程内容

1：红油

第一步，主要系统学习如何使用各类天然香料，按照精确比例熬制烤鱼专用红油。

2：鲜香膏

第二步，主要系统学习如何使用西红柿/香葱头/大蒜/泡椒/洋葱/调和油/花椒粉/番茄酱/排骨酱/海鲜酱/芝麻酱/花生酱/鸡精/盐等食材炒制鲜香膏。

3：杀鱼

第三步，主要系统学习如何杀鱼。这里重点学习掌握杀鱼方法、技巧等知识。

4：腌鱼

第四步，主要系统学习如何腌鱼。这里重点学习鱼肉的去腥等知识。

5：配料/配菜

第五步，主要系统学习每种烤鱼口味的配料、配菜等搭配知识。

6：烤鱼

第六步，主要系统学习如何使用炭火烤鱼。这里重点学习掌握烤鱼时间、技巧、手法等知识。

7：煮汤

第七步，主要系统学习如何烹煮烤鱼汤底料。这里重点学习掌握每种烤鱼的配料炒制方法、汤底调味、配菜搭配等知识。

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