

湘西鱼粉技术培训 湖南特色湘西鱼粉 正宗湘西鱼粉

产品名称	湘西鱼粉技术培训 湖南特色湘西鱼粉 正宗湘西鱼粉
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配 大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

鱼粉 鱼粉的做法 衡阳鱼粉做法 五谷鱼粉做法 衡阳鱼粉的做法 栖凤渡鱼粉做法 湘西鱼粉的做法

鱼粉的做法大全家常

特色湘西鱼粉，鲜、香、美俱全 特色早餐鱼粉培训学校 蒸才食学

鱼粉要怎么做？

常用作法是：河鲢鱼杀了熬成鱼汤，加入当地的五爪朝天红椒粉、调入当地特产豆膏、茶油等佐料，再用干切粉做成鱼粉。栖凤渡鱼粉较关键的是汤料，它由各种调料熬制而成，里面少不了鱼、姜、蒜、辣椒和茶油，那鱼必须是鲢鱼，而且应是早晨买来的活生生的鲢鱼，容不的半点假，用隔夜的或放在冰箱里的鱼来做，那汤料定不会鲜。辣而且鲜构成了鱼粉的特殊风味。

长沙蒸才食学餐饮培训教学方式：全程一对一教学，全方位为学员解答各类问题，更细心更细微的讲解，让你轻松学会餐饮小吃技术。

培训项目：湘西鱼粉技术培训、馄饨技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品培训、奶茶培训

蒸才食学：早餐粉培训/面类——牛肉粉培训培训，羊肉粉培训培训，猪脚粉培训培训，鹅肉粉培训，鸭血粉培训丝，原味汤粉培训，鱼粉培训，卤粉培训，螺蛳粉培训，长沙米粉培训，桂林米粉培训，炒码粉培训，湖南米粉培训，酸辣粉培训，砂锅粉培训，土豆粉培训，冰凉粉培训，凉面凉皮培训，炸酱面培训，重庆小面培训，筒子骨粉培训，过桥米线培训，肠粉培训，手工面培训等...

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ : 2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址 : <http://www.zcsxpx.com>

公司地址 : 长沙市雨花区汽车南站过渡站旁 (中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁)