

# 正宗石锅鱼培训,石锅鱼配方传授

产品名称	正宗石锅鱼培训,石锅鱼配方传授
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	培训内容:石锅鱼 培训方式:一对一 培训效果:包教会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

## 产品详情

正宗石锅鱼培训,石锅鱼配方传授,石锅鱼作为湘菜中的一道名菜,其制作方法很是独特,用一块大的花岗岩凿成有双耳的石锅,将鱼放在石锅内烹煎,然后,再加上以辣椒为主的各式佐料,又再加上一些滋补药材,这样,经过一番复杂的烹调工序的操作流程之后,一锅“石锅鱼”诞生了。当用石锅烹制的“石锅鱼”端上桌来时,一定会令你垂涎三尺。

广品餐饮中心今天把石锅鱼重推中国餐饮大舞台,古老的文化之韵,现代的健康标准,演绎出古老而典雅的——石锅鱼。

**【配方优势】**广品石锅鱼的独特的配方工艺造就了其绝佳的口感,麻辣鲜香、营养丰富、风味独特,让人食之难忘。配方采用数十种独特香料以及天然调味品,石锅鱼菜型饱满、色泽瑰丽、其味鲜香微辣,回味悠长。

**【管理优势】**石锅鱼不需要专业厨师操作,整个制作过程均为量化标准,这样一是保证了口味不会改变,二是核心技术直接由您自己掌握。

**【经营优势】**经营启动资金在餐饮行业中较小,市场空间巨大,市场定位灵活,市场前景广阔。可以用最小的成本实现创业者利益的最大化。

广州广品餐饮石锅鱼培训合作方式:

- 1.石锅鱼技术培训,费用1800。包括石锅鱼的选料,加工,配料,煮制香料的配方。加料比例,火候的控制等全面的技术配方资料(包括文字资料),包教会。
- 2.石锅鱼+烤活鱼技术培训:2800元
- 3.石锅鱼+烤活鱼+砂锅粥技术培训:3800元

#### 4.石锅鱼+烤活鱼+小炒（50道菜）技术培训：5000元

石锅鱼由单纯的价格竞争、产品质量的竞争，发展到产品与企业品牌的竞争，文化品位的竞争。石锅鱼正是在这种竞争中茁壮成长、不断强大。广品餐饮石锅鱼设计的不同季节、不同地域、不同人群的多系列产品为学员的店经营多了产品上的选择，顾客能在每个季节享受自己喜欢的食品，石锅鱼为学员经营成功奠定了产品基础。随着中国火锅行业的高速发展，石锅鱼必将迎来辉煌的明天，广品餐饮正宗石锅鱼培训中心带领每位学石锅鱼的学员打开财富之门。