

鱼粉配方做法培训 正宗早餐鱼粉培训

产品名称	鱼粉配方做法培训 正宗早餐鱼粉培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

鱼粉配方做法培训 正宗早餐鱼粉培训

鱼粉是衡阳早餐所常吃的米粉的一种，鱼粉顾名思义其添加的原料就是鱼，现在，衡阳的鱼粉已经从单一的肉粉，发展到了黄沙古粉以及鱼头粉、鲫鱼粉，鱼杂粉等样式繁多的新口味，满足了不同口味的需求。鱼粉操作关键在于鱼的熟化过程和鱼粉汤底的熬制。

因为鱼基本上是人人都不讨厌的东西，所以鱼粉成了近年非常流行的特色项目；它经过非常独特的处理方法加工而成，简单易学，利润极高，是独立开店、早餐店加项目的首选！（可全天营业）红星鹏飞鱼粉培训：1、渔粉原材料的认识和选用2、正宗渔粉汤底配方和红油熬制方法3、实操鱼块的腌制、煨制和辣椒油的制作5、调味配菜的制作与开胃小菜的制作方法5、各类原料配料设备进货渠道提供。

红星鹏飞鱼粉培训品种：鱼头粉、鱼尾粉、鱼身粉、鱼片粉、鱼杂粉、黄鸭叫粉（清香原味、麻辣味、酸辣味、香辣味）

目前在衡阳的早餐，鱼粉是最受大家欢迎的米粉，鱼粉因为味道鲜美、汤汁浓稠、食后爽心养胃，并且具有很强的饱感，也不容易饿，深受衡阳市民喜爱。以至于在贵宾到来，东道主都经常不让贵宾在宾馆用早餐，而是带到鱼粉店，热情为远方的客人点上一碗鱼粉。客人在吃了鱼粉以后，大呼叫绝，以至于下次光临衡阳，主动提出“我们明天早上去吃鱼粉吧”。衡阳人早上请客也喜欢请吃鱼粉。更有甚者，可以看到那些挑灯夜战修长城的麻客，赢者在天亮后一般都是请吃鱼粉，方为客气。才对得起自己赢得米米。培训内容1. 鱼粉原材料的认识和选用；2. 正宗衡阳鱼粉汤底的配方和熬制方法；3. 鱼块的腌制与煨制方法4. 鱼头粉、鱼杂粉、鱼丸粉、酸菜鱼粉等的做法。5. 辣椒油的制作方法；6. 调味配菜的制作方法；7. 开胃小菜的制作方法；不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！