

学习特色烤鱼湖南红星鹏飞小吃技能培训学校

产品名称	学习特色烤鱼湖南红星鹏飞小吃技能培训学校
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600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学习特色烤鱼湖南红星鹏飞小吃技能培训学校 红星鹏飞烤鱼其采用秘制配方，结合了重庆火锅的特点,香味浓郁,汤红色亮,辣而不燥,保健营养,吃后口不干、不上火、口味幽香、油而不腻

【红星鹏飞烤鱼·烤鱼类型】

- 1 麻辣味：辣椒香辣，花椒麻香，二者结合，配以密制川椒，使之麻辣醇香，口水连连，是喜辣人士爱。
- 2 成都香辣味：辣味适中，鲜香可口，鱼一上桌，就香气四溢，突出吃后口不干，吃后不上火，是吃辣一族的首要选择。
- 3 三峡豆豉味：两味混合别具一格，色泽红亮辣而不躁、微酸清香、醇厚清香、去腻爽口，口齿留香、令人食欲大增。
- 4 万州泡椒味：色泽红亮、辣而不躁、微酸清香、鱼肉香嫩、泡椒微辣且去腥。还有自然发酵的乳酸味，开胃爽口，令人食欲大增。
- 5 山城酸菜味：由酸菜鱼精心研究改进，重新创新而成（此菜用配制）。调料技术精湛，制作工艺精细，酸香爽口，口感绵厚，不一样的享受。
- 6 巫山鱼香味：突出小酸、小甜、小辣、微香，鱼肉滑嫩，浇入口味独特的密制鱼香酱料，从烹饪手法借鉴原有味型，使之鱼香四溢吃后还要一份，回味无穷。
- 7 泡椒豆豉味：两味混合别具一格色泽红亮辣而不躁、微酸清香、醇厚清香、去腻爽口、口齿留香、令人食欲大增。
- 8 其他风味：奥尔良风味和新西兰风味具体独特的异域风情，为我中心精心研制的首创产品。

