

学做鱼粉技术湖南那里有

产品名称	学做鱼粉技术湖南那里有
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

学做鱼粉技术湖南那里有 衡阳鱼粉俗称鱼汤粉，因味道鲜美、汤汁浓基周、食后爽心养胃而大受欢迎。渔粉美味的关键在于渔粉高汤的熬制。现杀现煮、原汁原味的渔粉不仅香气扑鼻、味道鲜美可口、口感润滑，而不腻，而且营养价值高，具有较好的养生的作用，能够润脾健胃、补虚疗肠。经常食用可强身健体，被称之为粉类食品的“营养快线”。

渔粉的做法**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。辣的过瘾，鲜的入味就是渔粉**受人喜爱的地方。真岛鱼粉是用鲜鱼放在粉条内，再加少许酸菜辣椒，看上去颜色红艳，吃起来味道鲜美，深受大食客的喜爱。

项目内容：

1. 渔粉原材料的认识和选用;
2. 正宗渔粉汤底的配方和熬制方法;
3. 鱼块的随制与煨制方法;
4. 辣椒油的制作方法;
5. 调味配菜的制作方法;
6. 开胃小菜的制作方法

培训原则：一、两人学习、只收取一份学费。二、所有项目一次性收费、中途无任何费用、三年技术保证。三、随到随学、不限学习时间、学会为止、现场实践操作学习。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级 长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！