

湖南学习特色烤鱼开店技术培训

产品名称	湖南学习特色烤鱼开店技术培训
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600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南学习特色烤鱼开店技术培训 烤鱼，也称为烤活鱼，各个流派众多，什么万州烤鱼、诸葛烤鱼、三国烤鱼、巫山烤鱼、重庆烤鱼，叫法不一，其实配方和口味，都是大同小异，都讲究口味浓重，滋味入骨，香辣浓重，鱼肉鲜美，再搭配各类配菜。烤鱼其实就是把烧烤和火锅结合在一起的一道独特菜肴。

学习：泡椒味烤鱼、水豆豉味烤鱼、香辣味烤鱼、椒香味烤鱼、葱烧味烤鱼、尖椒味烤鱼、酱香味烤鱼、鲍汁味烤鱼。

课程内容

1：红油

第一步，主要系统学习如何使用各类天然香料，按照精确比例熬制烤鱼专用红油。

2：鲜香膏

第二步，主要系统学习如何使用西红柿/香葱头/大蒜/泡椒/洋葱/调和油/花椒粉/番茄酱/排骨酱/海鲜酱/芝麻酱/花生酱/鸡精/盐等食材炒制鲜香膏。

3：杀鱼

第三步，主要系统学习如何杀鱼。这里重点学习掌握杀鱼方法、技巧等知识。

4：腌鱼

第四步，主要系统学习如何腌鱼。这里重点学习鱼肉的祛腥等知识。

5：配料/配菜

第五步，主要系统学习每种烤鱼口味的配料、配菜等搭配知识。

6：烤鱼

第六步，主要系统学习如何使用炭火烤鱼。这里重点学习掌握烤鱼时间、技巧、手法等知识。

7：煮汤

第七步，主要系统学习如何烹煮烤鱼汤底料。这里重点学习掌握每种烤鱼的配料炒制方法、汤底调味、配菜搭配等知识。

1、早餐系列培训（包子、饺子、土家饼、酱香饼、馅饼、营养砂锅粥、桂苏卤粉）2、早餐汤粉培训；（湖南牛肉粉、渔粉、原味汤粉、重庆酸辣粉、砂锅粉、云南过桥米线）

所有项目一次性收费、中途无任何费用、三年技术保证。随到随学、不限学习时间、学会为止、现场实践操作学习。

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！