

正宗纸包鱼技术培训

产品名称	正宗纸包鱼技术培训
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

【红星鹏飞纸包鱼·背景简介】

纸包鱼也称纸上烤鱼，是近几年来疯狂流行在川渝大地的一种新型健康美食，结合了韩国纸上烤肉和传统万州烤鱼的特色，研制出的新一代健康烤鱼，一经推向市场便被广大消费者所追捧。据不完全统计，重庆和四川两地，近一年时间如雨后春笋般的开了上千家纸包鱼餐厅。

烤鱼是发源于重庆巫山和巫溪两座县城，而发扬于万州的特色美食。

纸包鱼则是源自巫山的新一代健康烤鱼，相比传统烤鱼来讲，从主辅食材选择、调料搭配、烤制方式等方面均做了全新的提升和改变。

纸包鱼摒弃了传统的碳烤方式，以纸代替炭火既无传统餐厅的重油重烟，营养更少流失，鱼肉更加鲜嫩，将食物的健康放在了第一位。加之调料的创新使得其健康、卫生、环保且味道好的特点被食客广为赞誉！

【红星鹏飞纸包鱼·培训内容】

纸包鱼鱼种

草鱼裸斑鱼黔鱼；

花鲢鱼草鱼海鲈鱼清江鱼鮰鱼黑鱼（财鱼）；

纸包鱼系列

川香麻辣（麻辣）情纵酸辣（中辣）经典香辣（重辣）农家乐（微辣）酸辣果趣（微辣）法兰西柔情（黑椒辣）泰国咖喱（微辣）豆鼓（微辣）茄汁味（不辣）鸡汁杏鲍菇味（不辣）养颜宁夏香（不辣）；

【红星鹏飞纸包鱼·课程安排】

理论课：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范课：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

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！