

特色正宗烤鱼培训学习

产品名称	特色正宗烤鱼培训学习
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

特色正宗烤鱼培训学习 红星鹏飞教学设置

1. 碳烤炉的认识与使用；
2. 鱼的挑选与剖腹技术；
3. 腌鱼：腌制液的配方和腌制技巧；
4. 烤鱼：烤鱼撒料的配方和烤制技巧；
5. 不同口味汤料的炒制配方与方法（香辣味，麻辣味，泡椒味，孜然味）。
6. 配菜的选择与加工处理；
7. 烤鱼店常用设备及调料采购信息；
8. 开店指导：店铺选址、装修、招牌菜单设计等；
9. 店铺经营与管理技巧。

红星鹏飞教学流程

碳烤炉的使用---鱼的选择与初处理----腌制--烤鱼高汤的制作----秘制调料----配菜----烤鱼。全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，最后在您全部熟练了以后独立操作，从原材料开始一步步做出来。直至最后做出的口味和老师所制作的基本相同既可（品尝后满意为止）。

红星鹏飞基本简介

烤鱼是指鱼类经过烤制之后然后进行烹饪的一种方法，这种烹调方式实现了"一烤二炖"。是烤鱼界的一次新变革。现在提到"烤鱼"大多指"川味烤鱼"。烤鱼，一种发源于重庆巫溪，而发扬于万州的特色美食，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统川菜及川味火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。

红星鹏飞学校简介

湖南红星鹏飞餐饮管理有限公司专注小吃技术培训8年，公司不仅传授全国各地传统特色小吃技术，更是注重与时俱进，走在流行小吃最前端，不断更新培训项目，在传统小吃的基础上加入时尚、营养、创新等迎合现代餐饮业绿色发展的理论元素。我们的宗旨是培养一大批小吃精英人才，让更多的人轻轻松松当老板！同时使更多的人能享尽舌尖上的美味。公司秉承教学规范化，配方公开化，调料透明化，价钱实惠化的经营理念。

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！