

长沙石锅鱼培训湖南石锅鱼培训

产品名称	长沙石锅鱼培训湖南石锅鱼培训
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

石锅鱼”也可算是一种火锅，在吃的时候要将火调小，慢慢地煮慢慢地吃，细细去品味石锅渗透到鱼肉中的那种特殊浓香。石锅鱼鱼片非常鲜嫩，用筷子夹入嘴边，只要筷子轻轻一抖，鱼肉脱离鱼刺滑入嘴里，浓郁的香辣交织着鱼肉的细甜，口感特别过瘾，入口的香味经久不散。鱼汤较好喝了，尝一口，滑嫩爽口。长沙哪里有石锅鱼技术培训，石锅鱼的石锅选用天然石材，整块打磨而成锅的形状，两侧有耳，比脸盆还要大，浑圆厚实，足足有20斤重。每一张饭桌中间特意设置一个空槽，用来放置石锅，石锅鱼就用空槽里的煤气灶加热。上菜前，石锅须在火上烧热，这个时间可以几十分钟到几个小时。然后再放入饭桌的煤气灶上，石锅的好处，在于是用天然含有对人体有益的有机矿石雕刻而成，经过煮制。会产生对人体有益的钙，锌，等矿物质。滚烫的石锅慢慢地将鱼片煲熟，慢慢地整个餐厅香气扑鼻。店老板说，如果有四个石锅同时上桌，那么整条马路都会闻到石锅鱼的香气。根据客人的不同喜好，店家还提供很多配菜，如黄豆芽、芽白、羊肉、萝卜、藕片等等。客人可以在吃完鲈鱼后加入配菜，也可以边吃鱼边加入配菜。味道都不会受影响。正宗餐饮中心今天把石锅鱼重推中国餐饮大舞台，古老的文化之韵，现代的健康标准，演绎出古老而典雅的——石锅鱼。石锅的石料都是采自深山，是用一块整石头凿出来的，不仅保温性能出众，而且石锅本身也含有大量的天然矿物质，通过加温，溶入汤料，能自然被人体吸收，经常吃这种石锅做出的汤料，还可以起到清火温胃、去毒养颜的功效。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！