

湖南长沙烤鱼技术培训 湖南长沙钱粮湖土鸭培训

产品名称	湖南长沙烤鱼技术培训 湖南长沙钱粮湖土鸭培训
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韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

湖南长沙烤鱼技术培训 湖南长沙钱粮湖土鸭培训

湖南长沙烤鱼技术培训

烤鱼其采用秘制配方，技术精湛，结合了重庆火锅的特点,香味浓郁,汤红色亮,辣而不燥,保健营养,吃后口不干、不上火、口味幽香、油而不腻，赢得了广大消费者的信赖,拥有首屈一指的市场占有率，据传说，一个关于诸葛亮与烤鱼的故事流传甚广。按老辈人的说法，当时隐居琅邪县的诸葛亮最爱吃的一道菜是烤鱼，这种烤鱼的用料和做法与普通烤鱼多有不同。诸葛亮每备有家宴时，常邀几位好友共品烤鱼美味。后来，诸葛亮离开隆中，辅佐刘备打天下。一年后，为邀几位好友共品烤鱼，诸葛亮专程派人将制作烤鱼的名厨接到身边，负责军中饮食。刘备成都称帝后，诸葛亮又将其推荐至宫中为御厨。这种烤鱼不但诸葛亮百吃不厌，刘备、关羽等人也很喜欢吃，于是后来成了皇家御宴上不可缺少的一道美食。诸葛亮去世后，民间有人将这种绝技烤鱼改名为“诸葛烤鱼”，以此纪念诸葛亮辉煌的一生和高尚的品质。后来流行的小张烤鱼、万州烤鱼、村夫烤鱼、江湖烤鱼，无不是诸葛烤鱼的名称改换。

长沙红星鹏飞厨师培训学校烤鱼培训内容

- 1.诸葛烤鱼原材料与工具设备的认识；
- 2.烤鱼的腌制与处理方法；
- 3.烤鱼油与烤鱼汁的配方和制作技巧；
- 4.烤鱼秘制鲜香膏与五香油的制作方法；
- 5.烤鱼秘制红油的配方和制作技巧；
- 6.如何炒制底料；

7.详细的烤鱼做法讲解；

8.配菜的处理方法与摆盘技巧；

长沙红星鹏飞厨师培训学校重庆诸葛烤鱼培训品种：

1.重庆椒香诸葛烤鱼 2.湖南香辣诸葛烤鱼 3.泡椒酸辣味

4.原汁原味清香味 5.杂酱麻辣味

湖南长沙钱粮湖土鸭培训

红星鹏飞厨师培训学校钱粮湖土鸭培训，让你享受味觉上的。不是中国传统美食，开店必备的菜。

南方水乡，家禽数水鸭多。东洞庭湖西岸钱粮湖镇，乃原江南大国营农场钱粮湖农场所在地，近年来以养鸭闻名，仔鸭肉质细嫩，味美脆酥，成为湖区一大名鸭。

吃鸭是南方一种爱好。在南方宽大的地盘上，以鸭成名的地方很多，根据当地人的饮食习惯，作成当地人爱吃的鸭肉类菜肴，为行走江湖的人提供美食和口味。我走过很多地方，有南京野水鸭、芷江鸭、洪江仔鸭等吸引过我。在长沙，吃鸭是一种文化，汇集湖南各地的名鸭，且做得各有特色和文化内涵，吃鸭就像在品味当地文化和人文。

钱粮湖土鸭馆是一种土菜做法，店内桌椅是粗糙结实原木，桌中挖个圆洞。桌子不大，多可坐五六人，便于品味和交流。按严格的说法，钱粮湖土鸭馆只有一个菜——就是鸭。店里还有几个菜做得不错，吃的人却不多。来吃鸭的人多是回头客，吃过一次，觉得味道不错，来吃第二次、第三次。

鸭按辣的程度分三种：巨辣、中辣、微辣。一般人吃中辣，就着火锅，边吃边冒汗。钱粮湖鸭火锅，只有鸭肉，鸭杂较少，如果你幸运，就可以吃到鸭蛋，那是好的钱粮湖仔鸭火锅。鸭蛋是仔鸭还没有下的蛋，在体内长成雏形，杀鸭是取出，与鸭肉一起炒，后加火煮。鸭蛋纯黄，没有蛋白，外面裹着一层皮，看着煮熟的鸭蛋，有点嫩黄，轻轻咬去，有点弹性，也有着绵劲，既脆又像蛋白的韧，表面不粉，也不卤嘴，吃起来很带味。钱粮湖鸭火锅鲜明的是鸭杂，切成薄片，经火锅一煮张牙舞爪的伸开来，很吸引眼球和有着夸张的架势，虽然鸭杂很薄，咬上去非常的脆，有着咔嚓咔嚓的声响，好像在告诉大家，这是正宗的鸭杂做法，吃起来才脆。

钱粮湖土鸭馆另一个火锅是鸭内脏，其实是鸭肠子，带点鸭油。虽然两个火锅分开出售，合在一起吃的味道才是钱粮湖土鸭的真正味道，即鸭全味。鸭火锅用铁锅装着，里面放点汤汁，端上来时有唧唧的叫声，像小鸭子在找妈妈。架在火锅上，汤烧热，鸭肉香随之飘起，纯正的香味，随着空调散向整个英才园小区。汤烧开，鸭内脏火锅才上来。鸭肠子摊在锅底面上，黄橙橙的一片，那么多条条根根，看上有色有型，很有品尝的欲望。厨师把鸭肉火锅端下，放上鸭内脏火锅，鸭肉倒入锅内，覆盖其上，添加调好的汤汁，等待汤水沸腾。

吃鸭火锅，要喝点冰啤酒，洗刷肠胃的热量。吃鸭肉在于嫩，吃到嫩甜的味道，才是钱粮湖土鸭的味。一般鸭肉在锅中久煮，肉质会变硬。而钱粮湖土鸭不同，肉质不硬也不焦，反而细嫩鲜甜。鸭肠要趁早吃，感受韧性和清脆。我以前吃过的鸭肠绵劲十足，嚼起来韧劲绵绵。钱粮湖的鸭肠汤汁煮沸吃，鸭肠是脆鲜的，容易咬断，再煮上半个小时，鸭肠炖化，开始变绵软，且容易断，适宜老人吃。吃钱粮湖土

鸭，还要配点小菜，在吃完肉后，烫点小菜吃，是道程序，可以调节盐味，保证人体水份。

我想：一道好菜，要有好的做法，也要有好的吃法；钱粮湖土鸭要炒后再煮，煮后再用火锅沸温，吃也需要在火锅选择，寻找它的味道和细嫩。

长沙红星鹏飞厨师培训学校学习过程：

步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

另本学校还有特色鸳鸯锅菜系，重庆烤鱼