

江苏诸葛烤鱼培训 镇江诸葛烤鱼培训

产品名称	江苏诸葛烤鱼培训 镇江诸葛烤鱼培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	百勺味:百勺味 电话微信同号:电话微信同号
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

项目简介

烤鱼作为烧烤的另一种表现形式，以烤为主，辅以煮的工艺，浓烧烤之香，兼辅菜的鲜味麻辣，再配以诸葛烤鱼的核心秘方加工制作的一道极具特色的小吃。诸葛烤鱼的做法是在客人点餐后，现场杀活鱼入在碳烤炉上烤熟后，放到烤鱼专用的加热托盘中，倒入我们秘制的调料酱汁，再加入豆芽，豆泡，香菇，鱼丸，豆腐，平菇，青菜等新鲜蔬菜煮熟后即可食用。烧烤的香，烤鱼的鲜，辅菜的味美，再加上我们秘制作酱料，可谓香辣可口，唇齿留香，回味长久。诸葛烤鱼店作为一种特色小吃，在很多城市均广受客人喜欢，三五个朋友一聚，喝上啤酒，品尝着人间美味诸葛烤鱼，可谓生活快哉。

实地参观,免费考察，只要您想学,低成本,高利润.小吃遍布全国,学会小吃,实现再就业再创收

美食培训机构

联系人：陈杰经理 微信：手机：183.7488.8225 咨询QQ：3065.955258

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

培训内容

一：碳烤炉的认识及使用；二:如何选择食材以及制作的初级准备；三：鱼的挑选及清洗；四：鱼的剖腹技术和腌制秘方；五：鱼在碳火炉上烤的火候及时间；五：诸葛烤鱼酱汁的配方及做法；六：烤大鱼的

煮法和辅菜的添加；七：熬制秘制香料的制作；八：麻辣味，香辣味，豆豉味，孜然味等味型的调配；九：烤鱼成品的展示以及搭配；十：烤鱼店的经营和装修指导；十一：所需开店的材料采购指导；十二：让学员成功经营，独立创业。十三：成本预算，店铺经营活动，采购原材料的渠道等后续开店服务。