

湖南学烤鱼技术的地方，烤鱼培训班

产品名称	湖南学烤鱼技术的地方，烤鱼培训班
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	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

湖南学烤鱼技术的地方，烤鱼培训班

烤鱼培训

重庆特色烤鱼香味浓郁，汤色红亮，辣而不燥，外皮香脆，肉质鲜嫩，还具有独特的焦香味和浓郁的料香味，回味无穷，百吃不厌！在回放千百年饮食文化的同时，也引领了现代烤鱼新时尚。整个烹制香料均采用纯天然中药材；烤制过程精细，有效防止了因低温或高温对鱼的营养带来的损失，使鱼的营养发挥到较大化，达到妇女美容健身，儿童健脑，男人强筋健骨的功效，赢得了广大消费者的信赖。

纵观市场现状及分析今后市场走势,专业研制了6种特色烤鱼技术，分别为：麻辣鱼、泡椒鱼、香辣鱼、酸菜鱼、豆豉鱼、鱼香鱼。

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；

- 1.鱼的选择与处理方法技巧实操。
- 2.各种配菜的处理方法与技巧实操。
- 3.香辣酱、麻辣酱、豆豉酱等酱料配制秘方与实操。
- 4.鱼的烤制方法与实操，鱼的炖煮技术与实操。
- 5.各种口味的烤鱼实操与练习。
- 6.设备器具采购途径和要求。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与湘源地陈老师联系有优惠！

烤鱼豆豉味型——土产风味豆豉，融入烤鱼之后，咸香四溢。后味悠长，口感独特。具有发酵豆豉的豆香，为大众所广泛接受并喜爱。

烤鱼主打味型——泡椒味，精选重庆纯正的泡椒，剁碎切粒，洒于烤鱼之上，微酸鲜辣的泡椒汁水随着炭火，慢慢渗入鱼肉当中，泡椒的清香之气与鱼肉深度融合，极度丰满你的食欲。

香辣味足以独自撑起烤鱼的半边天空。采用香辣味型烹调的烤鱼，质地细嫩，辣香味浓。咸香回甜，清香爽口，肥而不腻。咖喱配豉汁味道十分别致。

新派椒香味烤鱼，传统味道全新展现。佐以椒香的鱼肉紧实细腻，鱼皮吃起来很香脆，麻辣味道适中，可以起到明目醒神的作用。另外，其麻辣程度可根据个人口味自主调理。