

万洲烤鱼烧烤培训 长沙烤鱼技术培训

产品名称	万洲烤鱼烧烤培训 长沙烤鱼技术培训
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

万洲烤鱼烧烤培训 长沙烤鱼技术培训

万洲烤鱼烧烤培训

万州烤鱼培训简介：万州烤鱼是属于重庆特色传统名菜，属于渝菜系。万州烤鱼把鱼剖洗净后平放在铁夹中，放在炉上用木炭烧烤，盛到专用铁盘中，浇上用牛油、红油、白糖、花椒、辣椒等调味品炒出底料，放上西芹、豆芽等爽口菜。口味咸辣。万州烤鱼采用“先烤后炖”的独特做法，融合了烤、炖两种烹饪工艺的精华。

万州烤鱼培训培训内容

- 1、熟练掌握麻烤鱼、泡椒烤鱼、香辣烤鱼、豆豉烤鱼等各类味型主料的调制配方和操作技术。
- 2、熟练掌握烤鱼的加工处理和片鱼时的刀工技术。
- 3、熟练掌握腌泡烤鱼时的汤料制作配方和操作技术。
- 4、熟练使用烤鱼的工具和烤鱼时火候掌握。
- 5、熟练掌握各味型烤鱼的调料配制技巧和绝密配方。
- 6、熟练掌握烤鱼需用的调料、油料、香料、佐料的配制秘方和制作技巧。

- 7、熟练掌握烤鱼装盘技巧，点缀拼盘技术。
- 8、熟练掌握鱼的碳烤及无烟烤鱼技术。
- 9、无渣烤鱼及有渣烤鱼烹饪技术，烤鱼增香方法。
- 10、摆摊、夜市大排档、开店等经营形式的创业诀窍。

红星鹏飞万州烤鱼培训学习优势

- 1、专业师傅手把手教学，不限时间，随到随学
- 2、一次性缴费材料，包食宿，包技术培训费，包资料费，包三年免费技术升级费，包教包会，学会为止
- 3、学习时间可以自由安排，想学小吃技术，欢迎来电咨询，到校实地考察。

万洲烤鱼烧烤培训，

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校师资力量雄厚、教学管理规范、环境优美、学习氛围浓郁、设施设备先进。拥有一支勤奋、务实、开拓、创新的高素质应用型师资队伍，拥有取得职业资格证书特级一级技师多名和职业资格证书高级教师多名在本校任全职，本校以“传递美食、好味共享，真诚交流、共谋发展”为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。红星鹏飞坚持“百分百的努力”创“百分百的成功”，以小本投资、小本创业，使创业者达到快速、轻松致富的目的。