

# 烤鱼培训-学万州烤鱼技术

产品名称	烤鱼培训-学万州烤鱼技术
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

### 烤鱼培训-学万州烤鱼技术

烤鱼，看其字面意思，就是将鱼进行充分的烤制然后再进行烹饪的一种方法，这种独特的“烤鱼”方式，实现了“一烤二炖”，是烤鱼界内的一次新变革，并且在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统渝菜及重庆火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的美食，这也难怪烤鱼在市场如何受欢迎！烤鱼培训，学万州烤鱼技术，来我们红星鹏飞餐饮加盟总部，充分将秘制方法教授给你，手把手教学，学成后助你回家开店更轻松！

### 烤鱼培训

万州烤鱼制作原料主要有鱼、蘑菇、番茄、土豆等，鱼类经过烤制之后然后进行烹饪的一种方法，这种烹调方式实现了“一烤二炖”，可以说是达到10米之外就能闻到烤鱼的香味，让人垂涎欲滴。红星鹏飞烤鱼培训，学万州烤鱼技术，不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3-5天左右，红星鹏飞烤鱼培训，万州烤鱼技术课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街等地开个人气爆棚的万州烤鱼加盟店。

红星鹏飞学专业烤鱼技术，给你学习的优质环境，提供优质保障，并提供多种烤鱼培训味道：重庆麻辣味、成都香辣味、三峡豆豉味、万州泡椒味、山城野菜味、巫山鱼香味、泡椒豆豉味、咖喱豉汁味等(鱼的宰杀、腌制、烤制、烧法、烤鱼酱料熬制、18种天然的香料、秘制红油技术。鲜香酱料熬制、外焦里嫩，融合了鱼的细嫩.烧烤的火热，辅之以天然的香料，回味无穷)