

厨仁财纸包鱼培训

产品名称	厨仁财纸包鱼培训
公司名称	成都厨仁财餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市金牛区蜀通街29号1栋3楼附26号
联系电话	15270931033

产品详情

纸包鱼——是近一年来疯狂流行在川渝大地的一种新型健康美食，结合了韩国纸上烤肉和传统万州烤鱼的特色，研制出的新一代健康烤鱼，一经推向市场便被广大消费者所追捧。纸包鱼则是源自万州的新一代健康烤鱼，相比传统烤鱼来讲，从主辅食材选择、调料搭配、烤制方式等方面均做了全新的提升和改变。

纸包鱼采用一次性烤纸，无碳熏类物质，不容易产生致癌物。纸包鱼不油腻，现在的烧烤都以油腻为主，不符合现代人健康饮食的观念，纸上烤鱼，不用油且不粘，就是鱼肉质本身出油的话，烤鱼的炉具下面也有出油口。并且红景纸包鱼培训口味众多，比如豆豉味、蒜蓉味、泡椒味、香辣味等是重口不再难调，满足了不同口味的消费群体。

一、纸包鱼创业项目优势

1、收入高

纸包鱼利润高，纸包鱼创业者年均收入是打工者3-5倍。

2、投入少

纸包鱼适合摆摊、开店，成本易控制，投资不大。

3、市场广

纸包鱼深受年轻人喜欢，只要有年轻人就有市场。

4、易上手

我们以实训为主，一般3天可上手，10天可开业。

5、好创业

门槛低、低成本，1-2人就可轻松经营。

二、厨仁财纸包鱼培训内容

1、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、纸包鱼的加工处理和片鱼时的刀工技术。

3、腌泡纸包鱼的汤料制作配方和操作技术。

- 4、使用纸包鱼的工具和烤鱼时火候掌握。
- 5、各味型纸包鱼的调料配制技巧和绝密配方。
- 6、纸包鱼需用的调料、油料、香料、佐料的配制秘方和制作技巧。
- 7、纸包鱼装盘技巧，点缀拼盘技术。
- 8、无渣纸包鱼及有渣纸包鱼烹饪技术，纸包鱼增香方法。

三、厨仁财纸包鱼培训优势

- 1、国家名厨，国家一级调味师亲自教学。
- 2、实体店培训，一对一手把手的教。
- 3、实际操作为主，全部学员亲自操作。
- 4、不限时间，学会为止，满意后在回家。
- 5、5年内免费学习纸包鱼新技术和新配方。
- 6、1人交费，2人学习，包吃住，包材料。

厨仁财承诺，毫无保留教你全套技术和配方，让你回家经营没有任何问题。餐饮行业更重要的是味道，味道不行的话，相当于白浪费钱；只有味道好，有特色才能抢占市场，才能成功赚钱。张老师坚持真材

实料教学，认真教会每一个学员，让学员都能够达到师傅水平。