

# 重庆烤鱼培训，枣庄烤鱼技术培训

产品名称	重庆烤鱼培训，枣庄烤鱼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

重庆烤鱼培训，淄博哪里有烤鱼可以学？

烤鱼，一种发源于重庆万州的特色美食，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统川菜及川味火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。

提到烤鱼，人们头脑中一闪而过的往往是巴掌大的活鱼或干鱼，像牛羊肉串一样直接放到炭火上，放少许盐、辣椒等调料，烤熟即食。

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；

????????????

????????? ??+???158.6307.8762????????????????

??QQ?260.9025.898

????????????? ????93?????????200??

### 培训课程安排

- - - - -

#### 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

#### 诸葛烤鱼介绍：

##### 哪里有烤鱼学 烤鱼哪里培训的正宗

烤鱼其采用秘制配方，技术精湛，结合了重庆火锅的特点,香味浓郁,汤红色亮,辣而不燥,保健营养,吃后口不干、不上火、口味幽香、油而不腻，赢得了广大消费者的信赖。

#### 烤鱼特点：

烤鱼以先烤后炖结合的两种不同料理，既具有味不外泄烤制优势、又不乏味在汤里、汤在鱼中的炖制趣味。其取料之常见而不离精细；工艺之讲究而不失通俗，味道之浓厚而不缺别致；色泽与众不同而不乏精美。烤鱼以其特殊的制造工序和独特的配料而成为了很多酒店和餐馆的招牌菜，特色菜。

#### 烤鱼类型：

麻辣味：辣椒香辣，花椒麻香，二者结合，配以密制川椒，使之麻辣醇香，口水连连，是喜辣人士较爱。

香辣味：辣味适中，鲜香可口，鱼一上桌，就香气四溢，突出吃后口不干，吃后不上火，是吃辣一族的首要选择。

培训内容 诸葛烤鱼：麻辣味烤鱼 香辣味烤鱼 豆豉味烤鱼 泡椒味烤鱼 酸菜烤鱼  
鱼香味烤鱼 番茄味烤鱼 鸡汤味烤鱼

## 培训课程

- 1.鱼的选择与杀鱼技巧，鱼的初步处理方法。
- 2.码味料的调制、认识。
- 3.鱼的上料与码味。
- 4.烤鱼辅料的制作、装饰。
- 5.预烤，鱼底料的调制。
- 6.调汤底，慢烤与炖鱼技术。
- 7.烤鱼设备与经营策略。

## 市场前景：

诸葛烤鱼以独特的风味，一烤二饮三涮的娱乐饮食文化，吸引了一大批爱好烤鱼的人前来品尝，老少皆宜强大的人群基础，在行业中获得极好的口碑，而且其开店成本低，采购方便，利润高，没有淡旺季。

## 利润分析：

按以50平方米的店面为例，放10张桌子，每张桌子需要搭配一套烤鱼用具，简单装修即可；进货包括原材料、调料和酒水饮料等。炭烤鱼的毛利率为60%，如果平均每天翻台2次，每月的纯盈利大约在2-5万元左右。

## 其它小吃培训项目：

- 1、早餐系列培训（包子馒头、饺子、肉饼、酱香饼、馅饼、营养早餐粥、小笼包，果蔬包，卡通包，卡通馒头，米花糕，生煎包、油条，芝麻球，馄饨，灌汤包；
- 2、早餐汤粉培训；(湖南牛肉粉、渔粉、卤粉，湖南米粉，邵阳米粉、原味汤粉、羊肉粉、重庆酸辣粉、重庆小面，砂锅粉、凉皮凉面、特色粉面、杂酱面，肠粉；
- 3、主餐培训项目：（浏阳蒸菜、煲仔饭、卤肉饭，纸包鱼，石锅鱼，烤肉拌饭，盖码饭、炒菜，湘菜，木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉；
- 4.夜宵系列培训：烧烤，烤鱼，湘西小串，唆螺，口味虾，卤虾，开心花甲，烤猪蹄，锡纸脑花、铁板烧、炒粉炒饭；
- 5、休闲小吃项目：（奶茶、麻辣烫、广式糖水，印度飞饼，凉拌菜，关东煮、冒菜，卤菜，酱板鸭，麻辣菜，油炸，臭豆腐，奶茶，泡菜，冷锅串串，串串香、寿

司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子；