

# 石锅鱼培训，威海石锅鱼技术培训

产品名称	石锅鱼培训，威海石锅鱼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	500.00/项
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

济宁哪里可以学石锅鱼的做法？

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

说到吃鱼，也许很多食客都不会陌生，也见到了很多吃法，膳学派餐饮培训学校新推出了一种鱼的吃法，现在给大家介绍一下木桶鱼的特色：一个大的木桶上面铺满了加热过的鹅卵石，上桌后将鱼片铺在鹅卵石上，再浇入滚烫的经过老鸡、大骨等上等原料熬制过的浓稠高汤，当鹅卵石遇到滚烫的高汤，立马就发出了滋滋的声响，滚烫的高汤也瞬间在锅里咕噜咕噜的冒着热气，那种惊艳就好像人们发掘了一口温泉般，迸发出了一连串的喜悦和感叹。

在滚烫的气泡和烟雾缭绕间，木桶鱼就仿佛出水芙蓉般呈现在了人们眼前。这样声势浩大的迎接一道美食，真的是让食客们非常震撼。这种木桶鱼鱼肉非常鲜嫩而且没有丝毫腥味，因为在制作之初大厨就先用蛋清、盐和料酒把鱼进行腌制，所以一点腥味都不会残留。而且滚水鱼的汤味非常鲜美，因为加入了大骨、老鸡再和新嫩的鱼肉一起熬煮，可以称得上是海陆鲜的搭配了。鱼片很薄，口感鲜、嫩、滑，让人吃了很有幸福感，有停不下来的感觉;鱼汤鲜香独特。

曾几何时，木桶鱼这种用餐形式悄然在全国铺开，进入食客们的视线里。尤其这一年多，木桶鱼在全国刮起了一阵河鲜风，和一些自助河鲜餐厅分庭抗礼。木桶鱼诞生于雅安，是川西当地一种传统的特色吃法，它是用木桶、鱼、石头、精品青花椒再添加各种名贵中药材焖煮而成。选用肉质鲜嫩、营养丰富的生态鱼，石头中含有丰富矿物质，香杉木桶有消除人体疲劳、舒缓压力、散瘀止血的功效，青花椒具有祛风、散寒、通气止痛的疗效。木桶鱼能够在昆明扎稳脚跟，并且门店数量有上涨的趋势，我认为木桶鱼相较于其他品类有如下之势，

- 1、首先从外表来看，用木桶的方式用餐，有返璞归真的感觉，在古代，用桶盛水，如今却用来当做美食的器具，想必大家都想不到吧!2、从加热方式来看，有其独到之处，鹅卵石再菜籽油中，经过大火高温加热，放入桶的底部，连汤加鱼片放入桶中，经过十分钟左右，鱼片即可进食。
- 3、从汤底来看，味道麻辣浓郁，青花椒香气扑鼻，喝口汤，暖心暖胃，汤底实在是开胃解酒的神器。4

、从鱼肉的品质来看，一般的木桶鱼餐厅鱼都是现点现杀，在经过鹅卵石加热的方式烹制，鱼肉细嫩滑爽。5、从健康角度来说，吃鱼肉对于健康来说，是十分有益的，俗话说得好：“吃四条腿的不如两条腿，两条腿的不如没有腿的”，吃鱼对于保持体重，减肥的人士是大有裨益，所以来用餐的顾客年龄段很分散!6、从用餐方式来说，自带宣传功能，木桶鱼的汤底颜色很丰富，让很多食客见后便食欲大开，当木桶锅盖打开，连汤底和鱼片倒入桶内的时候，瞬间汤底沸腾，这场面可算是惊心动魄，也算是吃鱼前的一个庆祝仪式，木桶鱼的这些点都可成为朋友圈发小视频的素材。

郑重承诺：

一、名师现场培训，学员自己动手操作，先品尝后学习，包教包会，吃住免费。

二、教学方式以示范、学员动手操作为主，以指导学员基础理论为辅。

三、学习项目学员自己选择可套餐学习，也可单项学习，也可分类学习，随到随学，节假日不休息。

中华膳学派现面向全国海内外招生培训（北京市、天津市、河北省、山西省、内蒙古、辽宁省、吉林、黑龙江、上海市、江苏省、浙江省、安徽省、福建省、江西省、山东省、河南省、湖北省、湖南省、广东省、广西、海南省、重庆市、四川省、贵州省、云南省、西藏、陕西省、甘肃省、青海省、宁夏、新疆、香港、台湾省），边远地区不方便来人的，我们开展远程视频教育培训，确保成功。