

重庆烤鱼培训 正宗烤鱼培训班

产品名称	重庆烤鱼培训 正宗烤鱼培训班
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

重庆烤鱼培训 正宗烤鱼培训班

烤鱼，也称为烤活鱼，各个流派众多，什么万州烤鱼、诸葛烤鱼、三国烤鱼、巫山烤鱼、重庆烤鱼，叫法不一，其实配方和口味，都是大同小异，都讲究口味浓重，滋味入骨，香辣浓重，鱼肉鲜美，再搭配各类配菜。烤鱼其实就是把烧烤和火锅结合在一起的一道独特菜肴。

传授口味

学习：泡椒味、香辣味、椒香味、尖椒味。

课程内容

1：红油制作

第一步，主要系统学习如何使用各类天然香料，按照精确比例熬制烤鱼专用红油。

2：鲜香膏制作

第二步，主要系统学习如何使用西红柿/香葱头/大蒜/泡椒/洋葱/调和油/花椒粉/番茄酱/排骨酱/海鲜酱/芝麻酱/花生酱/鸡精/盐等食材炒制鲜香膏。

3：杀鱼

第三步，主要系统学习如何杀鱼。这里重点学习掌握杀鱼方法、技巧等知识。

4：腌鱼

第四步，主要系统学习如何腌鱼。这里重点学习鱼肉的腥等知识。

5：配制配菜

第五步，主要系统学习每种烤鱼口味的配料、配菜等搭配知识。

6：炭火烤鱼

第六步，主要系统学习如何使用炭火烤鱼。这里重点学习掌握烤鱼时间、技巧、手法等知识。

7：烹饪汤料

第七步，主要系统学习如何烹煮烤鱼汤底料。这里重点学习掌握每种烤鱼的配料炒制方法、汤底调味、配菜搭配等知识。

长沙红星鹏飞厨师培训学校厨师培训中心，有专业师傅，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。