

在青岛什么地方可以学烤鱼技术

产品名称	在青岛什么地方可以学烤鱼技术
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

在青岛什么地方可以学烤鱼技术

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。

说到烤鱼无疑是餐桌上大家都喜欢的美食，烤鱼的味道鲜美，营养丰富，味道独特，深受大众喜欢，那么也可以看出其烤鱼的市场前景是非常好的，对于想学正宗的烤鱼技术在哪里学比较的好呢？

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。流行的川式烤鱼却与传统烧烤做法有着明显的不同，它采用“先烤后炖”的独特做法，融合了烤、炖两种烹饪工艺的精华。据说川式烤鱼的由来是从非洲传来的，一名捕到鱼的非洲土著，烤了很久鱼还未熟，便把那条鱼加入汤汁调味料边吃烤，发现比以往任何时候都鲜美，从此就有了这道美味，烤鱼相传已有千余年历史。

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、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、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C、自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

说到烤鱼技术在哪里学，膳学派学院就是有着不错的选择，我们的老师都是一对一的培训，手把手的教学，我们的老师都是专业的讲解，我们也欢迎大家实地的考察我们的培训中心。膳学派学院烤鱼品种

包括： 纸上烤鱼 万州烤鱼 巫山烤鱼 麻辣烤鱼 香辣烤鱼 香辣烤鱼 泡椒烤鱼

豆豉烤鱼 酸菜烤鱼 剁椒烤鱼