

# 日照正宗万州烤鱼培训

产品名称	日照正宗万州烤鱼培训
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

日照正宗万州烤鱼培训001

鱼作为烧烤的另一种表现形式，以烤为主，辅以煮的工艺，兼辅菜的鲜味麻辣，再配以诸葛烤鱼的核心秘方加工制作的一道极具特色的小吃。烤鱼的口味多变，无与伦比烤鱼培训中心深入研究各地饮食习惯，不断调整配方及工艺，在将咸、甜、麻、辣、酸五味融合的同时，又形成了泡椒味、蚝汁味等十几种复合味型，满足了不同地区，不同消费人群的口味需求。

日照万州烤鱼培训去哪里学？青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

膳学派万州烤鱼培训流程：

- 一、大料的认识、处理、加工；
- 二、核心烤鱼酱配方配比的制作、核心底料配方配比的炒制方法；
- 二、红油的制作；
- 四、鱼的选择、杀鱼、片鱼、如何去腥；
- 五、鱼的核心腌制方法配比配方；

六、鱼的烤制技术；

七、配菜的处理、加工；

八、如何装盘。

教炒料教制作技术 试吃满意再学习 中途不收任何费用 培训只收学费，没有其他费用20多年的老牌子 欢迎考察学习。

膳学派培训时间和流程：

- 1、我们实操学技术 亲自动手做 反复练习成品 一般一周左右的时间不限制，还是要把技术学会为止的；
- 2、考察满意签合同学习，一次收费，中途不收任何费用；
- 3、再次回来重学技术，全部免费，微信、电话随时师傅指导开店；
- 4、报名学习后，安排学员免费吃住。

烤鱼的制作过程，非常讲究，配料多，一道道工序，不可马虎，鱼要预先腌制入味，酱料的调制也很重要，\*后烤的温度和时间也要控制好!!!汤色红亮，辣而不燥，外皮香脆，肉质鲜嫩，还具有独特的焦香味和浓郁的料香味，回味无穷，百吃不厌！  
在回放千百年饮食文化的同时，也引领了现代烤鱼新时尚。学习烤鱼技术一定要选择膳学派。