

烤鱼培训，诸葛烤鱼培训班

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 烤鱼培训，诸葛烤鱼培训班 |
| 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

诸葛烤鱼全套技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

诸葛烤鱼是一种发源于重庆万州的汉族风味小吃，而发扬于万州的特色美食，属于川菜或重庆菜。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，色泽诱人，皮黄肉嫩，口味奇绝、营养丰富。

烤鱼，不但美味而且营养，其蛋白质含量为猪肉的两倍，且属于优质蛋白，人体吸收率高。鱼中富含丰富的硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素D和一定量的钙、磷、铁等矿物质。脂肪含量虽低，但其中的脂肪酸被证实有降糖、护心和防癌的作用。

诸葛烤鱼制作培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2.优质草鱼，中草药等主配料的筛选；
- 3.草鱼的处理烤制；
- 4.调料的制作；
- 5.主料配料调料以及与烤制金黄色的草鱼放入烤箱进行高温烤制；
- 6.中药搭配以及鸡只的筛选以及处理；

- 7.重庆烤鸡的高温烤制方法；
- 8.优质鸭的选择以及食材处理方法；
- 9.重庆烤鸭中药香料搭配方法；
- 10.重庆烤鸭的做法；
- 11.重庆烤鱼，烤鸡，烤鸭，烤排骨三大口味教导（包括：泡椒，香辣，麻辣）
- 12.原料采购、存放、保鲜技术；
- 13.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

采用重庆万州烤鱼的正宗做法，优质原材料的筛选，草鱼的腌制，烤制，严格把控火力使草鱼烤出金黄色，配料调料的制作，烤箱的操作等一系列技术教学，老师现场培训，分为理论以及实操两大课程，每位学员均会分发到相应的原材料，根据师傅的操作示范，学员亲自动手操作，师傅的指导，反复练习，直到做出学员满意的口味以及通过毕业考核。

一般6-7天左右，视个人情况而定。公司承诺：传授正宗配方；现场实践学习；支持免费技术升级！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

投资烤鱼店成本与利润分析：现在市场上的烤鱼店一般需要人员3-6人不等，就拿2斤的草鱼举例：一条鱼的成本11-12元之间，加上各种辅料、调料、炭火等一起不超过22元，市场售价一般都在50—68元之间（要看每个地方竞争程度），每锅鱼纯利润都在28—45元之间，在加上酒水，配菜等，每条鱼净利润都可以做到35—60元，甚至更高。以每天消费客桌数量15张，每桌消费100-250元左右，一天的营业额就在2700元左右。

诸葛烤鱼全套技术培训学费1500元，包含材料消耗费，资料费，秘方费，技术指导费，设备使用费，膳学派承诺绝无后续收费