

临沂纸包鱼技术学习，纸包鱼培训

产品名称	临沂纸包鱼技术学习，纸包鱼培训
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

东营哪里有纸上烤鱼技术学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

纸上烤鱼是重庆的特色菜。纸上烤鱼腌，烤，炖三种烹饪方法有机集合，采用独特配方又集合了重庆火锅得用料精华，调制出麻辣，酱香，泡椒，椒香，尖椒味，耗油味，香辣味，等十余种口味，深得食客喜爱。纸上烤鱼采用“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。品种多样，麻辣，泡椒，香辣，豆豉，酸菜，葱香，酱香等十几种口味！

【培训流程】：

- 1、熟练掌握麻辣烤鱼、泡椒烤鱼、香辣烤鱼、豆豉烤鱼等各类味型主料的调制配方和操作技术。
- 2、熟练掌握烤鱼的加工处理和片鱼时的刀工技术。
- 3、熟练掌握腌泡烤鱼时的汤料制作配方和操作技术。
- 4、熟练使用烤鱼的工具和烤鱼时火候掌握。
- 5、熟练掌握各味型烤鱼的调料配制技巧和绝密配方。
- 6、熟练掌握烤鱼需用的调料、油料、香料、佐料的配制秘方和制作技巧。
- 7、熟练掌握烤鱼装盘技巧，点缀拼盘技术。
- 8、熟练掌握鱼的碳烤及无烟烤鱼技术。

9、无渣烤鱼及有渣烤鱼烹饪技术，烤鱼增香方法。

10、摆摊、夜市大排档、开店等经营形式的创业诀窍。

【品种包含】：香辣味烤鱼、麻辣味烤鱼、豆豉味烤鱼、剁椒味烤鱼、酸菜味烤鱼、鱼香味烤鱼、蒜香味烤鱼、泡椒酸萝卜烤鱼、酱香味烤鱼、鸡汁杏鲍菇烤鱼、葱香味烤鱼、双椒味烤鱼、怪味烤鱼、椒盐味烤鱼。

【烤鱼介绍】：

烤鱼，一种发源于重庆的特色美食，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。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，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。

【烤鱼特点】：

外皮香脆、肉质软嫩、色泽金黄、味腴而鲜美、营养丰富。

【烤鱼市场前景】：

烤鱼以特殊的制作工艺和配理而名扬中外，其风味独特、香味浓、口感好、营养丰富。以先腌制，然后烤和炖煮相结合的两种烹饪方式，使其具有“味不外泄”烧烤口感，吃起来外皮奇香，鱼肉鲜嫩爽口，又不失“味在汤里，汤在鱼中”的炖制风味，鲜而不腻，汤入鱼中，鱼骨酥脆，即有鱼的鲜香，又有料的醇香，深受广大顾客喜爱。

【烤鱼经营模式】：

- 1、摆摊：：菜市场里外、商业街、步行街、学校、车站、码头、居民区、旅游点、美食节摊位等
- 2、街边店经营，临街门面：：居民区街道、商业街、步行街

烤鱼采用先烤后炖的独特烹饪手法，不仅借鉴了烧烤原有的风格，结合火锅独特的烹饪手法。在回放千百年饮食文化的同时，也引领了现代烤鱼的新时尚。整个烹制香料均采用纯天然中药材，烤制过程精细，有效防止因低温或高温对鱼的营养带来的损失，使鱼的营养发挥到大化，达到妇女美容健身，儿童健脑，男人强筋健骨的功效，赢得了广大消费者的信赖。

【学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场