

无锡烤鱼技术培训，一对一

产品名称	无锡烤鱼技术培训，一对一
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

东营哪里有万州烤鱼学，材料免费

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

万州烤鱼培训简介：万州烤鱼是属于重庆特色传统名菜，属于渝菜系。万州烤鱼把鱼剖洗净后平放在铁夹中，放在炉上用木炭烧烤，盛到专用铁盘中，浇上用牛油、红油、白糖、花椒、辣椒等调味品炒出底料，放上西芹、豆芽等爽口菜。口味咸辣。万州烤鱼采用“先烤后炖”的独特做法，融合了烤、炖两种烹饪工艺的精华。

万州烤鱼培训培训内容

- 1、熟练掌握麻烤鱼、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。

膳学派餐饮万州烤鱼培训学习优势

- 1、专业师傅手把手教学，不限时间，随到随学
- 2、一次性缴费材料，包食宿，包技术培训费，包资料费，包三年免费技术升级费，包教包会，学会为止
- 3、学习时间可以自由安排，想学小吃技术，欢迎来电咨询，到校实地考察。

膳学派餐饮实力技术保证

万州烤鱼培训全套技术+万州烤鱼培训酱配方无保留教学（包学会，学不会，退款！！）

为什么选择膳学派餐饮培训？

我们不是实体店，实体店真正上手时间少，多是当帮手和杂工，学习周期长，很辛苦。

多年来，我们自己开过店，无论是小吃培训还是卤菜培训，也指导了无数家大中型餐馆的经营，有收获也有遗憾，经历过赚钱的快乐，也经历过亏损的心痛。

现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。理论结合实践，配方全透明，让学员掌握真正的核心技术，成功开启创业之路。