

# 德州可以学诸葛烤鱼

产品名称	德州可以学诸葛烤鱼
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

东营哪里有烤鱼技术学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

传授几种鱼的处理方法和腌制配方，教山城诸葛烤鱼几种烤鱼的烤法及诸葛烤鱼汤料油的制作，教汤料配方和熬制方法，教诸葛烤鱼配菜吃法。（学员可来两人同时学一个班，只收一个人的学费，两人都教会，包吃包住。）

培训内容：金牌香辣烤鱼，极品椒香烤鱼，江湖泡椒烤鱼，烤鱼专用秘制老油，烤鱼专用秘制红油；

操作流程：炼麻辣油,撒粉——香辣酱,剁椒制作——高汤,鱼处理用烤制前配置(香辣味)  
——香辣酱,剁椒制作——鱼处理及烤制前配置(剁椒味)——鱼处理及烤制前配置(香辣味)

烤鱼采用了近30余种香味料和20余种香药料使烤制出的系列鱼品具有外皮香脆、肉质软嫩、色泽金黄、味腴而鲜美、营养丰富，具有部分药理作用的突出特点。吃到最后时，汤汁还是用微火滚着，一部分却已融为鱼汤，味道更咸更浓了，而芹菜、魔芋等配料吸足了汤汁，变得格外香鲜，用来下米饭是再好不过的。在吃完烤鱼后意犹未尽之余，把煮好的面条放进汤里搅拌，让其充分吸收鱼鲜，吃得让人直吞舌头。更有省俭、偷懒的人，把剩下的鱼汤煮面，既饱啖美味又不会上火。

培训保障：

- 1、签订培训合同，包教包会，包吃包住；
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；

- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道和技术；
- 7、合肥创业小吃培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；
- 8、保证学员毕业后有任何问题可随时电话咨询。

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炖边吃，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。