

纸包鱼技术培训一店多餐【餐众】

产品名称	纸包鱼技术培训一店多餐【餐众】
公司名称	河南吃饱宝餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市金水区经三路38号2号楼304号
联系电话	15003839494

产品详情

你吃过鱼吗？吃过，但是不一定吃过餐众纸包鱼吧！餐众纸包鱼是四川的一种特色美食，那你想学学嘛？下面就来看看纸包鱼的步骤和技巧吧。

用料：罗非鱼1条、蒜半头、生抽15毫升、蚝油10毫升、青柠1个、鱼露15毫升、5克、白兰地10毫升、黑胡椒少许、香茅少许、植物油15毫升、朝天椒3个

泰式香蒜纸包鱼的做法：

- 1、罗非鱼去鳞去鳃去内脏后，冲洗干净备用
- 2、去皮切碎，野山椒切碎
- 3、在鱼身两面各划几刀
- 4、将鱼露、生抽、白兰地、蚝油、汁、放入碗中混合成调味汁，挤入青柠柠檬汁
- 5、罗非鱼放入一张大锡纸上，用蒜末将鱼身内外涂抹均匀
- 6、浇上一大半的调味汁，鱼身内外再放上少许香茅草和野山椒
- 7、将锡纸四周折起把鱼包住，放入190°预热好的烤箱，烤20分钟
- 8、取出后，打开锡纸浇剩余的调味汁，撒上黑胡椒碎，烤箱调至200度，继续烘烤5分钟即可出炉

口味丰富

餐众纸包鱼的口味也相当丰富，不管你是无辣不欢，还是不太喜辣，都有不同的口味可以满足你，老人

和小朋友来这里也都可以大快朵颐哦！

着重给大家推荐的是柠檬口味的餐众纸包鱼，将事先准备好的龙利鱼加入红薯粉、姜、葱等食材的酱料，腌制两个多小时，入味提鲜，将洋葱、莲菜、豆芽等配菜平铺纸底，加入腌制入味的龙利鱼和自制魔芋，加入西芹等配菜，用纸包裹进行烤制。

清爽的口味让人过口不忘，柠檬混合着各种香料的香味，纸包鱼技术培训连锁加盟，柠檬的酸中和了油腻感，也使龙俐鱼的肉质更加细嫩入味。

喜爱重口味的朋友一定要尝一尝麻辣口味的餐众纸包鱼，吃饱宝餐众创业餐众纸包鱼的麻辣餐众纸包鱼，不是光麻光辣，一味的追求刺激，而是能吃出麻辣的真味，还能吃出鱼本身的滋味，更多一份鲜香。

菜品配置套餐：

招牌纸包鱼系列：

酸椒纸包鱼、番茄纸包鱼，香辣纸包鱼，麻辣纸包鱼，蒜香纸包鱼

纸包鱼系列：

纸包鱼，纸包虾，纸包鸡，纸包毛血旺

纸上烤鱼（纸包鱼）培训内容：

- 1、纸上烤鱼（纸包鱼）原材料的选择和辨认。
- 2、纸上烤鱼（纸包鱼）原材料的处理加工方法。
- 3、纸上烤鱼（纸包鱼）底料的熬制方法、火候的掌握等。
- 4、熬料过程中的常见问题和解决方法。
- 5、纸上烤鱼（纸包鱼）秘制辣椒油的制作方法。
- 6、学习纸上烤鱼（纸包鱼）各种秘制酱料的制作方法。
- 7、学习纸上烤鱼（纸包鱼）的各种辅料、配料的制料的制作方法和调配方法。
- 8、学习纸上烤鱼（纸包鱼）各种不同口味的调制方法。

纸包鱼技术培训一店多餐-【餐众】由河南吃饱宝餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南吃饱宝餐饮管理有限公司（www.czgx888.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料项目合作具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.wxjmfjm.com）还是从事瓦香鸡培训加盟，瓦香鸡连锁加盟，瓦香鸡米饭培训的服务商，欢迎来电咨询。餐众共享平台纸包鱼亦称为纸上烤鱼,烤鱼原创于巫山，发源于重庆万州区，无论是传统的巫溪烤鱼做法，还是多元化的万州烤鱼制作，都是较地道的手艺。