

正宗烤活鱼培训 烤鱼技术配方培训

产品名称	正宗烤活鱼培训 烤鱼技术配方培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

正宗烤活鱼培训 烤鱼技术配方培训

重庆烤活鱼并不是像原始社会记载中那是将巴掌大的活鱼或干鱼，像牛羊肉串一样直接放到炭火上烤鱼就食用的那种。万州烤鱼虽说也是采用了烤炙技术，它的重点却不单单是烤那些简单，它是腌、烤、炖三者相结合精心烹饪而成的重庆特色美食，它早与古代的那种串起来在火堆中烤制的原始方法分离开，那是一种用现代厨具再加以精心研秘而成的，万州烤鱼在极大承度上保留了鱼的鲜味，再加以各种配料及药材烹煮，使烤鱼不再像原始做法那样热气上火，而是使烤鱼独具了营养功效，既将各种配料的香味充分发挥出来，又富含丰富的营养成份。

实操内容

项目实际操作内容一

鱼的选择与杀鱼技巧，鱼的初步处理方法。

项目实际操作内容二

十种左右口味的制作方法学习、鱼的上料与码味。

项目实际操作内容三

烤鱼辅料的制作、装饰、预烤，鱼底料的调制。

项目实际操作内容四

调汤底，慢烤与炖鱼技术、烤鱼设备与经营策略。

【学员保障】

- 1、签订合同，包教包会，不限制学习时间，统一教学标准。
- 2、保证学员掌握技术，所有原材料技术无保留。
- 3、免费技术升级，教每位客户项目运营。
- 4、所有项目都由专业师傅，一对一教学指导。
- 5、无隐形收费。

【学校优势】

- 1、全程实操课程，名师团队指导。
- 2、专注餐饮教育，一对一辅导，随到随学。
- 3、全国范围招收学员，指导与升级，有售后服务保障。