

日照万州烤鱼培训，烤鱼制作方法

产品名称	日照万州烤鱼培训，烤鱼制作方法
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛膳学派万州烤鱼则是源自万州的新一代健康烤鱼，相比传统烤鱼来讲，从主辅食材选择、调料搭配、烤制方式等方面均做了全新的提升和改变。青岛膳学派万州烤鱼摒弃了传统的碳烤方式，采用健康的电烤。加之调料的创新使得其健康、卫生、环保且等特点被广为赞誉。青岛膳学派万州烤鱼是近年来疯狂流行在川渝大地的一种新型健康美食，结合了韩国纸上烤肉和传统万州烤鱼的特点，研制出的新一代健康烤鱼，一经推向市场便被广大消费者所追捧。

青岛膳学派万州烤鱼培训课程安排：

- 1.原材料选取以及加工：烤鱼鱼品种的选择，烤鱼重量要求，烤鱼的宰杀及码味技巧，烤鱼配料的选择
- 2.香料识别：烤鱼香料的鉴别，学习完成后学员可以到市场上自购香料，不受原材料束缚。
- 3.底料制作：烤鱼底料配方，配料，炒制过程及注意事项。
- 4.腌料制作：烤鱼腌料配方，腌制要求即注意事项

5.烤鱼烤制：烤鱼使用的设备及工具，烤鱼烤制详细操作步骤及注意事项。

6.烤鱼加工(五种味型)：烤鱼装盘工具(单条烤鱼盘、鸳鸯烤鱼盘)，配菜制作及烤鱼装盘。

7.实体店实习：烤鱼店面选址、开店成本核算、烤鱼店面设备及必备器械和工具、经营及促销策略、店面员工配置及经营管理技巧。