

网红小黄鱼 小黄鱼烧烤 小黄鱼

产品名称	网红小黄鱼 小黄鱼烧烤 小黄鱼
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司

我们也是看中了大家对夜猫子小黄鱼的热爱之情，在我们小吃培训师傅们不断地努力研发之下，网红小黄鱼，创造了夜猫子小黄鱼。在市场传统口味之上又改良了鱼肉本身的鱼腥和无味肉质不够细嫩的问题，小黄鱼，经过改良的小黄鱼，肉质嫩滑、鱼头骨焦脆、不再寡淡不入味，辣中带一丝丝甜、甜中又透着麻辣口感。

夜猫子小黄鱼，采用秘法研制，采用现场烤至的方式加工，先用高温烤制，再用小火慢烤，让酱料的味道入到肉里。成品外焦里嫩，色泽金黄，让人食欲大增。我们只做有情怀的小吃品牌！

牛锦天夜猫子小黄鱼加盟（培训）条件：

- 一、认可佳肴汇公司文化，加盟（培训）期间愿意服从公司管理；
- 二、自愿申请加盟（培训）夜猫子小黄鱼连锁体系，并有一定的经济实力及投资能力；
- 三、特许经营店应遵守国家餐饮服务行业相关法律法规，不可从事违法或财坏社会道德风尚的活动；

四、客户确定经销产品意向后需填写相关资料并同时递交文件进行资格审核。

烧烤培训课程：1.烧烤培训各种原材料认识选择，夜猫子小黄鱼电话，教气烤、碳烤、电烤炉具使用方法2.培训各烧烤食材刀工初加工技巧3.培训鱼类、肉类原料腌制方法和配比4.培训各种烧烤食材串串方法技巧、教一秒穿9串肉方法技巧5.培训烧烤专用飘香油、飘香酱制作6.培训飘香撒料的配比制作7.培训各种食材烤制火候把握方法8.培训烧烤各种口味调制方法

肉，搭配秘1制酱料，烤小黄鱼在哪里加盟，味道鲜美，具有别致风味。夜猫子小黄鱼，学校、商场、夜市通通是其领1导的地位。夜猫子小黄鱼采用秘1制研制，采用现场烤至的方式加工，让酱料的味道入到肉里。成品外焦里嫩，色泽金黄让人食欲大增，口味香辣独特，口味的选择（咪1咪辣，微辣，中辣，变1态辣）可以挑战不同的辣度。小黄鱼主要就是脊椎有骨头，整条鱼可以撕着吃。外面若有若无的酥皮点到即止。小黄鱼的嫩在这个时候发挥到淋漓尽致。夜猫子小黄鱼只做有情怀的小吃，其风味独特，工艺精湛，原料丰富，营养平衡，回味无穷。经典的搭配和美食创新研发，让人们可以根据自己的需求选择合适口味，不分季节，老少皆宜 网红小黄鱼-小黄鱼烧烤-小黄鱼由武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司提供。武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司（www.xhy518.com）是从事“夜猫子小黄鱼加盟”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：胡经理。