

# 济宁可以学正宗纸包鱼技术

产品名称	济宁可以学正宗纸包鱼技术
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

纸包鱼技术威海哪里可以学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

纸上烤鱼（纸包鱼），是最近两年新出的一种特色烤鱼。融合了韩国纸上烤肉与传统烤鱼的特点，运用清洁能源电能作为加热方式，摒除了传统炭烧烤鱼制作过程中的重油重烟问题，减少了对环境的污染。加热过程用环保纸包裹着鱼与特制的底料香料放在一起加热处理，在环保纸这样封闭环境下加热，底料香料的味更容易渗入到鱼肉之中，因此鱼肉吃起来更加有味道，而且更加的香。

优势：

- 1、纸上烤鱼(纸包鱼)制作过程全程没有灰尘、非常干净卫生。
- 2、口感更清爽。特别是在香辣味、麻辣味方面没有传统炭火烤鱼那么油腻。
- 3、做法更丰富。同样的设备和技术，还可以做纸包虾、纸包牛蛙、纸包肥肠、纸包海鲜类等菜品。
- 4、效率更高。膳学派制定标准化、快捷化纸上烤鱼(纸包鱼)制作流程，餐厅同时来七八拨客户一个厨师都能应对自如。

口味：

蒜香味、麻辣味、香辣味、酱香味、椒麻味、豆豉味、青椒味、芽菜味。还将免费传授纸包虾、纸包牛蛙、纸包肥肠、纸包海鲜类等整个纸包系列。

学习纸上烤鱼后开店难吗？纸上烤鱼的就业前景如何？膳学派地址在哪？在膳学派你将学到些什么？膳学派纸上烤鱼学费贵吗？

## 纸上烤鱼培训内容

- 1、纸上烤鱼(纸包鱼)的选择与杀鱼技巧
- 2、纸上烤鱼(纸包鱼)各类味型主料的调制配方和操作技术
- 3、纸上烤鱼(纸包鱼)的加工处理和片鱼时的刀工技术
- 4、纸上烤鱼(纸包鱼)腌泡烤鱼时的汤料制作配方和操作技术
- 5、熟练使用纸上烤鱼(纸包鱼)的工具和烤鱼时火候掌握
- 6、纸上烤鱼(纸包鱼)各味型烤鱼的调料配制技巧和绝密配方
- 7、纸上烤鱼(纸包鱼)需用的调料、油料、香料、佐料的配制和制作技巧
- 8、纸上烤鱼(纸包鱼)装盘技巧，点缀拼盘技术
- 9、纸上烤鱼(纸包鱼)的碳烤及无烟烤鱼技术
- 10、无渣烤鱼及有渣烤鱼烹饪技术，烤鱼增香方法
- 11、纸上烤鱼(纸包鱼)各类配菜的搭配比例
- 12、纸上烤鱼(纸包鱼)的上料与码味
- 13、不同口味的烹制及特殊口味的调配，原料采购、存放及保鲜技术
- 14、免费教学各种特色凉菜，比如夫妻肺片、麻辣牛肉、口水鸡等
- 15、学员开店技巧方面的传授，包括开店过程中容易出现的问题的解决方法