

菏泽烤鱼学习，小吃包教包会

产品名称	菏泽烤鱼学习，小吃包教包会
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

菏泽烤鱼学习，小吃包教包会003

烤鱼，也称为烤活鱼，各个流派众多，什么万州烤鱼、诸葛烤鱼、三国烤鱼、巫山烤鱼、重庆烤鱼，叫法不一，其实配方和口味，都是大同小异，都讲究口味浓重，滋味入骨，香辣浓重，鱼肉鲜美，再搭配各类配菜。烤鱼其实就是把烧烤和火锅结合在一起的一道独特菜肴。

膳学派口味

学习：泡椒味、香辣味、椒香味、尖椒味。

膳学派课程内容

1：红油制作

第一步，主要系统学习如何使用各类天然香料，按照精确比例熬制烤鱼专用红油。

2：鲜香膏制作

第二步，主要系统学习如何使用西红柿/香葱头/大蒜/泡椒/洋葱/调和油/花椒粉/番茄酱/排骨酱/海鲜酱/芝麻酱/花生酱/鸡精/盐等食材炒制鲜香膏。

3：杀鱼

第三步，主要系统学习如何杀鱼。这里重点学习掌握杀鱼方法、技巧等知识。

4：腌鱼

第四步，主要系统学习如何腌鱼。这里重点学习鱼肉的腥等知识。

5：配制配菜

第五步，主要系统学习每种烤鱼口味的配料、配菜等搭配知识。

6：炭火烤鱼

第六步，主要系统学习如何使用炭火烤鱼。这里重点学习掌握烤鱼时间、技巧、手法等知识。

7：烹饪汤料

第七步，主要系统学习如何烹煮烤鱼汤底料。这里重点学习掌握每种烤鱼的配料炒制方法、汤底调味、配菜搭配等知识。

膳学派培训有自己的研发团队，凭借自己独到的见解，并以开发和引进并举，不断进步，专业态度，团队合作，现早已在餐饮界，享有很好的口碑！并为广大想创业者，提供了大量优质的投资项目，膳学派竭诚为你创富，为你导航，让你创业无忧！膳学派始终视口味为生命，以诚信立足社会，靠品质和服务

创立品牌，以超前的经营理念和不骄不躁、踏实稳健的作风，本着互惠互利，诚信双赢的原则，愿与各界有识之士，共同努力，做中国具特色的小吃品牌。因此，我们热诚期待与有识之士及合作伙伴携手共进、共创辉煌。