

湖北武汉石锅鱼培训

产品名称	湖北武汉石锅鱼培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

美食没有国界，没有界限。同时，也不是一味走天下，可以根据当地人民的喜好，适当作一些调整。在制作的过程中也可以做出一些调整，也就是所谓的创新，在原来小吃餐饮的基础之上，或许可以添加一些其他口味，调制其中。要知道大家的求新心理都是非常强的，如果有什么创新的产品的话，我相信有很多人都会想要去尝试一下。只要你做的小吃口味正宗又好吃，自然会吸引大量的顾客。

跟着时刻的流转，石锅鱼踏入二十一世纪，跟着人们生活水平的进步，越来越多的人会挑选石锅鱼作为自己的创业出资项目。假如你也想运营石锅鱼，到咱们曾食坊开家石锅鱼店铺，是非常不错的挑选。

开家石锅鱼店，是不少人的梦想，可是苦于没有过硬的技能，所以做出来的石锅鱼一向滋味都很一般，假如你计划开家石锅鱼店，一定要选一家好的组织，由于没有过硬的技能，你就很难做出甘旨的石锅鱼技能

食为天联系人：唐老师

联系电话：18707499801 微信qq同号

优惠活动：一份学费学两个人 优惠尽在咨询哦！

单位地址：长沙天心区刘家冲南路599号碧水春城碧桂园3期17栋三楼曾氏食为天美食培训

郑重承诺：学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

长沙食为天石锅鱼培训：

- 1、秘制石锅鱼红油底料
- 2、滋补石锅鱼高汤的熬制

- 3、鱼的宰杀、切片、去腥、腌制
- 4、石锅鱼锅底的勾兑方法
- 5、各种石锅鱼调味技巧掌握
- 6、各种香料设备采购进货渠道

湘菜的自动特征之一就是“辣”为主，“石锅鱼”也不破例。石锅内，煎得焦黄喷香的鱼在引导你的唾液急剧排泄，那红彤彤的辣椒，还有其它的富于养分的佐料，就这样引发你旺盛的胃口，令人有“骑虎难下”之感。连那煎得酸酸的鱼头骨也不放过，这酒家很有运营思想，虽然菜是以“辣”为主，但会依据门客的需求，菜式上有“浓辣”、“浅辣”或“不辣”的口味，供门客挑选

开店优势

- 1.出餐快，技术简单易学，无需大厨，省人工省场地；
- 2.成本低，设备少，成熟模式直接套用，原料成本低；
- 3.双线卖，对接全部的外卖平台，双线经营，出餐频繁。

长沙食为天石锅鱼培训品种：

香辣石锅鱼，麻辣石锅鱼，原味石锅鱼，酸辣石锅鱼，红油高汤做法，开店设备指导

石锅鱼学习内容

- 1.质料、配料、设备、东西的知道与鉴别；2.优质草鱼的筛选；3.石锅高汤的熬制；
- 4.草鱼的处理，精湛切片刀工教育；5.草鱼入锅前的处理；
- 6.质料收购、寄存、保鲜技能；
- 7.开店选址辅导、店面装饰规划、开店促销计划等。

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费。