

石锅鱼学习，菏泽石锅鱼技术培训

产品名称	石锅鱼学习，菏泽石锅鱼技术培训
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

中国正规石锅鱼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

石锅鱼具有明目、养颜、健脑的作用，经日味鲜师傅多年的精心配制，用独特的配方、药料精制而成，配方上乘而不贵，更以回味悠长，越吃越想吃而妙不可言，已被上百家石锅鱼酒楼所采用，享有“扬子江中水，石头锅中鱼”的美誉，现已风靡于二十多个省、市，堪称古今一绝。早学会技术，早开店赚钱，想学石锅鱼的就来报名吧！

开一家泡泡鱼大概需要多少钱泡泡鱼蒸汽石锅鱼，给你“蒸”能量，相互进取，不断前进，缔造新“鲜”传奇。魔石泡泡鱼蒸汽石锅鱼，“蒸”能量带来真健康，活鱼现宰放入智能石锅，快速烹饪无油烟，操作简单上手快，吃货欢喜，合作满意。泡泡鱼蒸汽石锅鱼，利用现代科技将烹饪古法进行改进和完善，将蒸汽石锅系列菜品不断精进，不管是食材搭配还是底料的调制上，都做到了精益求精，赢得了消费者和合作商的广泛好评。

之所以这个石锅并非只是好看，将鱼放在石锅内烹煎，然后，再加上以辣椒为主的各式佐料，又再加上一些滋补药材，这样，经过一番复杂的烹调工序的操作流程之后，一锅“石锅鱼”便诞生了。

石锅鱼又名乾隆石锅鱼，是石锅系列菜肴的代表作，在民间流传已久。其制作方法很是独特：用一块大的花岗岩凿成的石锅，富含矿物质和微量元素，在文火慢炖的过程中，矿物质等营养渗透到鱼汤中，不仅味道鲜美，关键是有益于人体健康。

以一条5斤重的草鱼为例，市场卖28元左右，做出成品可以卖到120元左右，去除调料、燃料成本，一条鱼可以有80元左右的纯利润，这个还不包含酒水、配菜的利润。

中国膳学派餐饮培训学校，成立于改革开放时期，是中原地区较大的小吃培训中心，集餐饮营业经营、技术培训、特色小吃及中国名菜的研究与技术开发、餐饮咨询与服务为一体，以倡导“传统与时尚，美味与健康”的绿色饮食文化，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的研究开发与推广，造福社会。