

长沙火焰鱼头培训特色菜培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 长沙火焰鱼头培训特色菜培训 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

产品详情

长沙火焰鱼头培训特色菜培训

火焰鱼头”听名字就很过瘾，味道那更是让人垂涎三尺。这道菜品风味独具一格，厚厚的辣椒碎盖在鱼头上，色泽红亮，似火焰一般，香气扑鼻，鱼头肉质鲜嫩肥美，掀开红艳的辣椒盖头，夹上一块鱼肉，汁水横流，香气扑鼻，鲜辣、嫩香在唇齿间回荡，让人胃口大开，超级过瘾！

火焰鱼培训内容：

- 1、原材料，香料，油料的选择和应用
- 2、炒制火焰鱼底料的方法、吊汤的技术、
- 3、火焰鱼的制作方法
- 4、火焰鱼红油的提炼以及保存方法
- 5、菜品的配制及保存方法
- 6、各种味碟的制作

红星鹏飞虽然不是连锁企业，但这并不能代表什么；红星鹏飞每年会进行技术研发、升级；红星鹏飞食品研发有限公司的技术乳化基地是湖南餐饮湘菜协会精英团队，属劳动局编制单位；由湘菜大师带领不断对餐饮技术进行研发；其团队的权威性、的资质都是比任何一家更具优势的；而红星鹏飞不仅将成熟的技术给学员和市场，并为学员开店理论知识、设备原料的优质进货厂家等等，让学员不走任何弯路、不花冤枉钱；把创业风险降小

红星鹏飞餐饮特色菜系列：

@浏阳蒸菜培训

@诸葛烤鱼，又名（烤鱼火锅）

@麻辣香锅，香锅培训

@盖码饭和煲仔饭培训

@重庆火锅培训

@香辣跳跳娃，常德肠子馆，虎皮扣肉，油爆蟹，冰镇花螺，香辣花甲，村姑狗肉、干锅黄鸭叫、干锅水鱼、干锅羊蹄、干锅肥肠，姜辣蛇、绝味鱼头王、口味虾、梅菜扣肉、红烧肉，粉蒸肉，腊味合蒸，秘制大片肉、秘制牛杂、啤酒鸭、青椒带皮蛇、石门肥肠、水煮活鱼、香辣蟹、帝王蟹，香辣鱼片、香辣肘子、新化三合汤、珠梅土鸡、来凤鱼、瓦灌汤、菠萝啤焖鲫鱼、蒜蓉蒸扇贝、九关头老水鸭、猪蹄煲，香菜凉拌腰花，湘西土匪鸭，芷江鸡，白灼基围虾，椒盐基围虾，辣椒炒肉，小炒黑山羊）学五项特色菜1200元

-长沙红星鹏飞小吃餐饮培训中心火锅品种：

鳝鱼火锅、带皮狗肉火锅、传统毛肚火锅、啤酒鸭火锅、土豆鸭火锅、酸菜鱼火锅、胖鱼头火锅、三鲜火锅、海鲜火锅、甲鱼火锅、鲫鱼火锅、泥鳅火锅、鱼头鱼籽火锅、牛肉丸子火锅、菌类火锅、鸡火锅、羊肉火锅、乌鸡白凤锅、石锅鱼、重庆烤鱼火锅、家常火锅、特色排骨火锅、双味鱼火锅、清汤火锅、鸳鸯火锅、等

培训内容 狗肉火锅、一鱼三吃特色火锅、鱼头鱼丸火锅、鱼头双丸火锅、牛肉火锅、羊肉火锅、重庆烧鸡公火锅、酸菜鱼火锅原汤火锅、重油火锅、麻辣火锅、牛杂火锅等