

济南烤鱼培训，老师一对一指导

产品名称	济南烤鱼培训，老师一对一指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

济南烤鱼培训，老师一对一指导016

膳学派烤鱼是一道汉族名菜，分为麻辣和清香两大系。经数千年的发展造就了许多多彩的烤鱼文化。膳学派烤鱼根据各地的不同风俗习惯，研制出了符合各地色彩的烤鱼，让更多的人爱上烤鱼。烤鱼延续了我国传统美食的优良传统，汇集多种烤鱼技术和底料秘制配方，获得越来越多的人的关注和支持。膳学派特色烤鱼，鱼肉中的维B2、B6、维A和维E损失都很小，只有维B1略有损失，而且烤鱼使肉中的钙、钾、镁含量显著提高，营养丰富，滋味鲜美。

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。

传授口味

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去腥等知识。

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。