

长沙烤鱼技术技术培训

产品名称	长沙烤鱼技术技术培训
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

长沙烤鱼技术技术培训

红星鹏飞厨师培训学校烤鱼培训内容:

- 1、 诸葛烤鱼原材料与工具设备的认识;
- 2、 烤鱼的腌制与处理方法;
- 3、 烤鱼油与烤鱼汁的配方和制作技巧;
- 4、 烤鱼秘制鲜香膏与五香油的制作方法;
- 5、 烤鱼秘制红油的配方和制作技巧;
- 6、 如何炒制底料;
- 7、 详细的烤鱼做法讲解;
- 8、 配菜的处理方法与摆盘技巧;

红星鹏飞厨师培训学校烤鱼口味种类

香辣味 豆豉味 泡椒味 麻辣味 鱼香味

培训课程安排

1. 鱼的选择与处理方法技巧实操。

2. 各种配菜的处理方法与技巧实操。
3. 香辣酱、麻辣酱、豆豉酱等酱料配制秘方与实操。
4. 鱼的烤制方法与实操,鱼的炖煮技术与实操。
5. 各种口味的烤鱼实操与练习。
6. 设备器具采购途径和要求。