

威海专业培训石锅鱼技术

产品名称	威海专业培训石锅鱼技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

我们膳学派的石锅鱼分为三种底汤料，一个是白汤底料，一个是辣味红汤底料，另外还有较具特色的酸汤底料。白汤清新四溢，辣锅醇香浓厚，酸汤别具特色。民间有“药补不如食补，食补不如汤补”的说法。其中羊肉汤、骨汤在滋补汤类中更是汤中之首。而羊汤不仅营养丰富，且鲜美无比，不腥不膻。久味香石锅鱼汤采用自制精品羊骨汤，配以各种天然香料，经特殊工艺熬制而成，汤味醇厚、鲜美。享受石锅鱼的同时品味一下浓香且滋补的鲜汤，真可谓美不胜收!膳学派石锅鱼另一大特色是秘制飘香油炒料。炒料可谓各家有各家之所长，讲求色香味俱全。

石锅鱼是以川菜特色风味为主的一种特色小吃，用一块大的花岗岩岩石凿成有双耳的石锅，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，石锅中含有大量对人体有益的铁离子元素，具有、防老祛皱、美食美器、润肤等作用。用石锅炖出的鱼具有明目、养颜、健脑的作用，醉石轩石锅鱼具有延年益寿、强筋健体、祛毒养颜、补中益气、和中开胃功效。吃过石锅菜肴的人都为其神奇清香、麻辣适中、温胃清火、祛毒养颜，“色味保健一体”的特点所折服。

制作方法独特，用一块大的花岗岩岩石凿成有双耳的石锅，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制成。石锅鱼的选料：当一份香、鲜、辣的石锅鱼吃净之后，在来上几份菜，涮着吃，味道既鲜美，又可以爽口，清淡易下味觉，在涮料中，很好吃有特色的涮料要当属手扯面，手扯面现场料理，在我们的面前亲自扯面，然后放到石锅中，慢慢的煮，鱼汤，加上蔬菜，加上手扯面，那感觉是你想象不出来的。

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，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。它以品种多、口味全、物美价廉为特点，而石锅含有大量对人体有益的铁离子元素，具有、防老祛皱、美食美器、润肤等作用。用石锅炖出的鱼具有明目、养颜、健脑的作用

膳学派课程内容

1：红油制作

步，主要系统学习如何使用各类天然香料熬制石锅鱼秘制红油。

2：香辣酱制作

第二步，主要系统学习如何使用豆瓣酱/黄豆酱/豆豉/花生末/香茅草/辣椒面/海鲜酱/花椒粉/熟芝麻/姜末/蒜末/调和油等食材制作香辣酱。

3：高汤制作

第三步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架等食材熬制上等石锅鱼鲜汤。

4：杀鱼/切鱼片/腌鱼

第四步，主要系统学习如何杀鱼、切鱼片、腌鱼、炸鱼片。这里重点学习掌握杀鱼、切鱼片、腌鱼、炸鱼片等方法知识。

5：鸡肉/猪脚处理

第五步，主要系统学习鸡肉、猪脚等材料的改刀，以及去腥等知识。

6：烹饪菜品

第六步，主要系统学习如何烹饪石锅鱼、石锅鸡、石锅猪脚。这里重点学习掌握每种原料的烹饪方法、技巧、汤料调味、配菜等知识。