

# 泰安烤鱼技术培训

产品名称	泰安烤鱼技术培训
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

三门峡正宗烤鱼技术中心

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

烤鱼，一种发源于重庆巫溪县，而发扬于万州的特色美食，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统渝菜及重庆火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。

烤鱼培训及介绍提到烤鱼

新型烤鱼

中一闪而过的往往是巴掌大的活鱼或干鱼，像牛羊肉串一

样直接放到炭火上，放少许盐、辣椒等调料，烤熟即食。流行的川式烤鱼却与传统烧烤做法有着明显的不同，它采用“先烤后炖”的独特做法，融合了烤、炖两种烹饪工艺的精华。据说川式烤鱼的由来是从非洲传来的，一名捕到鱼的非洲土著，烤了很久鱼还未熟，便把那条鱼加入汤汁调味料边吃烤，发现比以往任何时候都鲜美，从此就有了这道美味，烤鱼相传已有千余年历史。

原料

新鲜鱼一条（约1250克）、蘑菇50克，番茄125克，鸡蛋100克，葱头75克，熟土豆500克，芹菜250克，花生150克。

调料

食油100克，奶油调味汁500克，辣椒10克，香菜20克，干酪末50克。精盐适量，胡椒粉少许，黄油50克，白糖50克，味精适量，花椒2克，大料100克，香菜50克，秘制油100克。

## 配菜

菜花、藕、黄瓜、豆芽、魔芋、胡萝卜、西芹等，按个人喜好添加。

（以上重量单位为制作一份的参考量）

## 万州烤鱼

### 巫溪烤鱼是源头 万州烤鱼抢风头

“烤鱼较早发源于巫溪，被万州发扬光大。”重庆工商联总商会餐饮商会秘书长陈小彬表示，尽管没有具体史料记载，但大家普遍认为，烤鱼先发源于巫溪，后传入重庆各地，被万州发扬光大，味型也由单一的麻辣味发展为家常、青椒等各种味型。现在成都上善佳是专业做纸上烤鱼技术传授的,这就需要您去了解了。重庆直辖前，巫溪属于万县（现万州）管辖，巫溪烤鱼非常有名，不少人学成后回万州开店，生意红火起来后，以万州烤鱼之名大力宣传推广，因此名气远大于巫溪烤鱼。万外地人来万州出差或旅游，只要提到烤鱼，都会到这里来品尝。

烤鱼是指鱼类经过烤制之后然后进行烹饪的一种方法，这种烹调方式实现了“一烤二炖”。是烤鱼界的一次新变革。现在提到“烤鱼”大多指“川湖南学烤鱼哪里比较好，正宗烤鱼培训多少钱味烤鱼”。烤鱼，一种发源于重庆巫溪县，而发扬于万州的特色美食，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统渝菜及重庆火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。