

# 特色衡阳鱼粉培训 湖南鱼粉培训

产品名称	特色衡阳鱼粉培训 湖南鱼粉培训
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

### 特色衡阳鱼粉培训 湖南鱼粉培训

鱼粉是湖南衡阳地方名小吃，利用新鲜的鱼肉和米粉为主要原料制成。鱼粉，顾名思义其添加的原料就是鱼肉。现在，衡阳的鱼粉已经从单一的鱼肉粉，发展出了鱼头粉、鱼杂粉、黄沙古（黄颡鱼）粉、鲫鱼粉等样式繁多的新品种，满足了不同口味的需求。

南来北往的客人要问衡阳什么早餐火，“鱼粉”必为答案之一。很多在外地工作、生活的衡阳人，回家一件事就是吃碗鱼粉，吃的是家乡味道；客人远道而来，衡阳人也会以鱼粉招待，传递的是一份衡阳味道。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐自由选择，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。

### 培训品种

原味/香辣味/酸辣味鱼片粉；原味/香辣味/酸辣味鱼头粉；原味/香辣味/酸辣味鱼杂粉

### 培训要点

- 1.衡阳鱼粉制作原材料的认识与选用
- 2.衡阳鱼粉的发展史与基础知识
- 3.衡阳鱼粉所需的器具与保养
- 4.衡阳鱼粉绝密核心技术的讲解
- 5.酸辣、香辣、原味、麻辣四大口味技术配方

## 6.配菜与辣酱、渔粉的保鲜

长沙红星鹏飞厨师培训学校厨师培训中心，有专业师傅，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。