

胶州可以学烤鱼技术的地方

产品名称	胶州可以学烤鱼技术的地方
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

胶州可以学烤鱼技术的地方

烤鱼作为烧烤的另一种表现形式，以烤为主，辅以煮的工艺，兼辅菜的鲜味麻辣，再配以诸葛烤鱼的核心秘方加工制作的一道极具特色的小吃。烤鱼的口味多变，红星鹏飞培训学校深入研究各地饮食习惯，不断调整配方及工艺，在将咸、甜、麻、辣、酸五味融合的同时，又形成了泡椒味、蚝汁味等十几种复合味型，满足了不同地区，不同消费人群的口味需求。

万州烤鱼将腌，烤，炖三种烹饪方法有机集合，采用独特配方又集合了重庆火锅得用料精华，调制出麻辣，酱香，泡椒，椒香，尖椒味，耗油味，香辣味，等十余种口味，深得食客的喜爱。烤鱼大家听过较多的应该是巫山烤鱼和万州烤鱼，这两种地方烤鱼都属于重庆美食，融合了腌、烤、炖三种烹饪技术，实现了"一烤二炖"的烹饪方式，你可以说它是烧烤界的火锅，也可以说是火锅界的烧烤，这道菜充分借鉴了传统渝菜和火锅的用料特点，鲜嫩焦香，回味无穷。

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；

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。