

菏泽可以学习万州烤鱼技术

产品名称	菏泽可以学习万州烤鱼技术
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

菏泽可以学习万州烤鱼技术

万州烤鱼起源于巫溪大宁河边，名扬于万州古城，称万州烤鱼，亦谓传统烤鱼。纸包鱼则是源自万州的新一代健康烤鱼，相比传统烤鱼来讲，从主辅食材选择、调料搭配、烤制方式等方面均做了全新的提升和改变。纸包鱼摒弃了传统的碳烤方式，采用健康的电烤。加之调料的创新使得其健康、卫生、环保且等特点被广为赞誉。纸包鱼是近年来疯狂流行在川渝大地的一种新型健康美食，结合了韩国纸上烤肉和传统万州烤鱼的特点，研制出的新一代健康烤鱼，一经推向市场便被广大消费者所追捧。

我们的万州烤鱼培训程序是：你先到学校来实地考察，品尝口味，等你尝过万州烤鱼后，认为我们的口味，的确适合你当地去做，与我们签合同，交上万州烤鱼培训费，当天在这里培训学习。学习时可以来2人一起培训，我们有专业的师傅手把手的传授，自己动手操作，跟着师傅在后面学习技术秘方，理论加实际操作相结合，免费提供食宿，直到你们完全学会为止。

近年来，烤鱼这个项目渐渐地在餐饮行业走红，处处能见到烤活鱼、重庆烤鱼、万州烤鱼、诸葛烤鱼等字样的店面招牌！烤鱼项目投资少，风险低、回收快、效益高，易操作，市场潜力巨大。

提到烤鱼，人们头脑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。

万州烤鱼是属于重庆特色传统名菜，属于渝菜系。是传统的麻、辣、油、料提升到现在多采用烤鱼炉烹调，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统川菜及川味火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。现今流行的烤鱼是才用先烤后炖的方式，融合了烤炖两种烹饪工艺，“一条烤鱼养亿万人，一条烤鱼致富百万人”。这是人们对万州烤鱼近年来火爆市场的评说。

烤鱼技术培训内容：

- 1、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；