

加盟连锁纸包鱼 佳肴汇饮食 纸包鱼

产品名称	加盟连锁纸包鱼 佳肴汇饮食 纸包鱼
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726 (武昌火车站旁)
联系电话	18802789315

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司

鲍锦记纸包鱼店加盟，可实地考察，加盟连锁纸包鱼，总部为您定制开店计划，从选址到装修，全程辅导，让你安心开店，现在加入还可享受更多开业大礼包!，专注纸包鱼，总部一站式扶持开店!纸包鱼加盟受市场青睐，消费人群广，周转快，易上手，1-2人可经营，欢迎您的咨询!

搭配上等二荆条、大红袍花椒、豆瓣、黑豆豉和新鲜小米椒制作口味，纸包鱼加盟哪里好，在烹鱼工艺上则采用韩式烧烤专用油纸包制。即体现了四川重于一味，烹制时用油纸包制来降低与明火接触等新工艺，让每位食客“吃出美味、吃出健康”!

鲍锦记纸包鱼店加盟，可实地考察，总部为您定制开店计划，从选址到装修，全程辅导，让你安心开店，现在加入还可享受更多开业大礼包!，专注纸包鱼，总部一站式扶持开店!纸包鱼加盟受市场青睐，纸包鱼，消费人群广，周转快，易上手，1-2人可经营，欢迎您的咨询!

炒制酱料，锅内放油，烧热；放干红辣椒，郫县豆瓣炒香，放青椒，蒜末翻炒；加海鲜酱油，老抽，蚝油，鸡精，盐，花椒粉，蒸鱼豉油，炒香，建议翻炒使用小火；炒香关火；

准备烘焙纸，准备包鱼；

将炒好的酱料均匀的铺在鱼下，鱼肚子和鱼上

使用烘培纸，将鱼包好，我是包了两层，如果家里锅大，可以在头尾处多留点纸，做个把手，煎鱼好翻面；

包好的鱼，纸包鱼哪家好，在平底锅放好油，烧热，煎一会，如果省事，这步骤可以省了，直接在锅里加水煮下鱼，烘培纸此时起作用了，隔离鱼和水，1大程度保证鱼的鲜嫩；记得翻面哦

鱼熟了，打开烘培纸，撒上香葱末香菜末

鲍锦记纸包鱼店加盟，可实地考察，总部为您定制开店计划，从选址到装修，全程辅导，让你安心开店，现在加入还可享受更多开业大礼包!，专注纸包鱼，总部一站式扶持开店!纸包鱼加盟受市场青睐，消费人群广，周转快，易上手，1-2人可经营，欢迎您的咨询！

你吃过鱼吗？吃过，但是不一定吃过纸包鱼吧！纸包鱼是四川的一种特色美食，那你想学学嘛？下面就来看看纸包鱼的步骤和技巧吧。

用料：罗非鱼1条、蒜半头、生抽15毫升、蚝油10毫升、青柠1个、鱼露15毫升、5克、白兰地10毫升、黑胡椒少许、香茅少许、植物油15毫升、朝天椒3个

加盟连锁纸包鱼-佳肴汇饮食-纸包鱼由武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司提供。加盟连锁纸包鱼-佳肴汇饮食-纸包鱼是武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司（www.zby518.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：胡经理。