

# 邵阳木桶鱼培训班

产品名称	邵阳木桶鱼培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

木桶鱼很有特色，它用石头烫出来的做法很新颖，烹出的鱼，口感麻辣鲜香、肉质细嫩爽滑吃着味道也很好，老少皆宜，尤其是汤喝着也很有营养。木桶鱼的烹饪技巧及火候很讲究，要把活鱼点杀之后将鱼片腌制3-5分钟，把石头加热至300—500度高温，取鱼骨加入秘制高汤特殊配料煮熟，配上青笋、黄瓜、西红柿等，先将鱼片倒入装有高温石头的木桶内，再加入熬制好的鱼骨汤焖煮2—3分钟即可食用。

木桶鱼培训内容：

- 1、木桶鱼底料的识别和配方。
- 2、木桶鱼香料的识别和配方。
- 3、木桶鱼糍粑辣椒的制作方法。
- 4、木桶鱼底料的炒制方法。
- 5、木桶鱼的加工方法和炒制方法。
- 6、木桶鱼味型的调配方法。
- 7、木桶鱼秘制味碟技巧。
- 8、红油和老油的处理方法。
- 9、炒制过程中的常见问题和处理技巧。
- 10、木桶鱼主要原材料的好坏识别等。

公司地址：湖南省长沙市天心区城市花园碧桂园17栋302号

师资力量：省烹饪名师手把手实操教学

培训周期：不限学习时间，学会为止，一般4-5天可掌握

正规专业的餐饮小吃培训学校，多年培训经验，传授各种小吃做法，技术配方不断升级，所有学员一对一、实践操作培训，前期老师手把手教，后期学员实际操作由老师指点，反复练习，我校按照口味本地化、操作标准化、小本创业化以及完善的后续服务标准，不限制学期