

青岛石锅鱼技术培训，一对一

产品名称	青岛石锅鱼技术培训，一对一
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

莱芜哪里有石锅鱼培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

石锅鱼作为湘菜中的一道名菜，其制作方法很是独特，用一块大的花岗岩岩石凿成有双耳的石锅，将鱼放在石锅内烹煎，然后，再加上以辣椒为主的各式佐料，又再加上一些滋补药材，这样，经过一番复杂的烹调工序的操作流程之后，一锅“石锅鱼”诞生了。当用石锅烹制的“石锅鱼”端上桌来时，一定会令你垂涎三尺。

湘菜的较大特色之一就是“辣”为主，“石锅鱼”也不例外。石锅内，煎得焦黄喷香的鱼在引导你的唾液急剧分泌，那红彤彤的辣椒，还有其它的富于营养的佐料，就这样引发你旺盛的食欲，令人有“欲罢不能”之感。连那煎得酸酸的鱼头骨也不放过，这酒家很有经营思想，虽说菜是以“辣”为主，但会根据食客的需求，菜式上有“浓辣”、“浅辣”或“不辣”的口味，供食客挑选。

石锅鱼市场分析：

在中国饮食市场，石锅鱼犹如一道闪电，掠过人们的头顶，伴随这道耀眼的闪光，爆发出阵阵扑鼻的清香，给消费者带来阵阵惊喜。那奇异的传说、那奇特的设备、那独特的技艺、那鲜美的味道，构成石锅鱼和它的品牌，令人印象深刻，you感难挡，胃口大开.消费者趋之若鹜，竞争者百思不解。

青岛餐饮小吃培训中心不请名人做宣传，把较大实惠让给学员。金杯、银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。在长沙膳学派小吃培训学习技术并不难，重要的是独家的配方，各种风味小吃特色技术都是膳学派小吃培训的老师们多年的实践、反复的推敲，每一种主、配料的用量都精确到克，一看就会。然后由教课老师手把手传授，学员亲自动手操作实践操作，没有小吃经验的学员一样能轻松学技术，学习的时间要根据学员的接受能力不同，学会为止。

石锅鱼是以川菜特色风味为主的一种特色小吃，用一块大的花岗岩岩石凿成有双耳的石锅，将鱼放在石锅内烹煎，然后，再加上以辣椒为主的各式佐料，又再加上一些滋补药材，石锅中含有大量对人体有益的铁离子元素，具有防癌、防老祛皱、美食美器、润肤等作用。用石锅炖出的鱼具有明目、养颜、健脑的作用，豫香园石锅鱼具有延年益寿、强筋健体、祛毒养颜、补中益气、和中开胃功效。吃过石锅菜肴的人都为其神奇清香、麻辣适中、温胃清火、祛毒养颜，“色味保健一体”的特点所折服。