

石锅鱼培训，学习石锅鱼技术

产品名称	石锅鱼培训，学习石锅鱼技术
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

烟台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！

随着人们的社会物质生活条件在一路攀升，越来越多的食客喜欢石锅鱼的营养美味，石锅鱼随着时间的流转，也进入了二十一世纪，也越来越多的创业者选择特色石锅鱼作为自己的创业项目。石锅鱼的配方讲究上乘而不贵，当以特色口味为佳，当以回味悠长为佳。要用十几种草料及佐料经炒、熬、炖、闷、煮精心配制而成，才能保证口味的正宗特色!所以，学石锅鱼技术很有必要。

石锅鱼的培训优势：

- 1.石锅鱼品种有;清汤石锅鱼、红汤石锅鱼、麻辣味石锅鱼，全套里包含石锅排骨、鸡等;
- 2.底料独特：融合神秘配方与独特工艺，采取现代工艺重新研制，口味独特;
- 3.吃法独特：鱼片食用过后，在锅内加入高汤或底汤，立马变成可口的火锅，可涮50多种蔬菜和豆制品;
- 4.制作标准化：烹调数字化、配料量化。无需厨师基础，操作简单，培训即可上岗;
- 5.出菜速度快：上菜快，顾客无需等。消费者省时间，店主翻台率高，利润高;

哪里有石锅鱼技术培训 石锅鱼是怎么做的?成都蜀味缘的石锅鱼技术培训的配方教学团队，独到的配方工艺造就了其非一般的口感，麻辣鲜香、营养丰富、味道独特，让人食后难忘。成都蜀味缘培训石锅鱼技术，石锅鱼菜型饱满、色泽瑰丽、其味鲜香微辣，回味悠长。保证让你学到核心的成都石锅鱼技术，保证让你开店无忧!从石锅鱼原材选择到烹饪标准，以及相关石锅鱼的全方位指导。

石锅鱼教学课程内容：

- 1、不同配方原料、设备工具的了解和操作;
- 2、优质草鱼的筛选;
- 3、石锅高汤增鲜的熬制;
- 4、草鱼的处理，精湛切片刀工
- 5、草鱼入锅前的腌制处理;
- 6、配菜的材料怎么处理;
- 7、原料采购途径、存放和保鲜技术;
- 8、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

青岛膳学派提供正宗石锅鱼技术做法：包括原料的选择、鱼的处理方法、汤料的制作、底料的炒制、锅底勾兑、出锅等。石锅鱼培训班大厨一对一教学，手把手指导，学员按照标准化的配方比例，实战操作练习，保证学到的是原汁原味的口味!在成都蜀味缘石锅鱼技术培训后，学员完全可以根据自己掌握的技术和秘方，支撑一家大型石锅店，从而赢得市场竞争，真正的独立创业致富!

青岛膳学派石锅鱼培训班的正宗口味，受到消费者的喜爱追捧!成都蜀味缘培训石锅鱼为您提供的是一流的配方口味，学的全程只交一次费用，不限学时直到你真正的掌握了技术。石锅鱼的美味受人追捧，是大众的喜爱之选!也是创业者们的适宜选择!开店就开石锅鱼店，重庆成都蜀味缘为你提供专业的石锅鱼培训班课程，助你开店无忧!