

# 泰安正宗石锅鱼技术培训

产品名称	泰安正宗石锅鱼技术培训
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

### 泰安正宗石锅鱼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

用石锅做淡鱼，鲜有听闻吧?你可别小看了这石锅，这石锅那可是大有来头的，做工也很别致的。石锅鱼，分麻辣型与鲜嫩型。其采用墨脱石锅，将其高温加热，加入秘制的汤料，利用石锅的热量烫食现宰现片的淡水鲜鱼，其味

用石锅做淡鱼，鲜有听闻吧?你可别小看了这石锅，这石锅那可是大有来头的，做工也很别致的。石锅鱼，分麻辣型与鲜嫩型。其采用墨脱石锅，将其高温加热，加入秘制的汤料，利用石锅的热量烫食现宰现片的淡水鲜鱼，其味极鲜，保健功效极佳，端上桌的石锅鱼，香飘满屋。那么石锅鱼怎么做好吃呢？哪里有教正宗石锅鱼技术呢？

具体做法：

### 石锅鱼培训

- 1、活鱼宰杀后治净，取下两扇负肉，斜刀片成0.3厘米厚的鱼片，放入碗中，加入盐、料酒、剁椒酱码味。鱼头劈成两半，鱼骨剁成块，入沸水锅中氽水，捞出备用。另将石锅在小火上烤热。
- 2、净炒锅置于火上，放入色拉油烧至五成热，投入姜片、葱段、干辣椒段、花椒、麻辣火锅酱炒香，注入鲜汤熬煮出味，捞去渣滓，调入料酒、盐、胡椒粉，放入鱼头、鱼骨蒜苗段、芹菜段及火锅调味油烧开，倒入石锅中，置小火上保持微沸。
- 3、将码好味的鱼片摆盘，随石锅上桌，将鱼片拨散入锅。加盖焖约5分钟至熟，揭盖撒上香菜段即可。

“石锅鱼”也叫“金福鱼”，是湘菜中的一道名菜，制作方法独特，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制成。清初康熙年间，长沙湘江河畔，有一家小店擅长做一道“石锅鱼”，风味独特。康熙皇帝微服下江南时，在这间小店尝了这道菜，感觉味道鲜美无比，龙颜大悦，故欣然提笔将这道菜赋名为“金福鱼”。此后，“石锅鱼”也就变成“金福鱼”，而这家小店也因此得名为“金福林”。

开一家石锅鱼店对于创业者来说非常不错.石锅鱼是属于利润比较高的项目之一，并且投资不大、收益好.深受学员们的钟爱.青岛膳学派石锅鱼培训合作中心—为您提供较专业的石锅鱼技术培训合作服务.欢迎您的考察与学习

现在的社会说石锅鱼行业已经是遍地开花也一点都不夸张，合作投资美食行业的也是越来越多了，大家都是看到了石锅鱼行业的这块的大的“蛋糕”。有的部分石锅鱼行业的生意好的无法形容，但又有些店的生意就不尽人意了，这差别就在于石锅鱼店的管理上了。

经营石锅鱼店的装修一定要以消费者的感觉放在较好位，要给予消费者一个家的感觉，因此装修的要求也相对的要提高好多，要利用装饰的工作从而来引导消费，重要的是给人舒适、温馨的感觉，这是石锅鱼店装修的成败的关键。

郑重承诺：一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切无后顾之忧!特别声明：凡在青岛膳学派学习过的老学员，下次再学习其他项目可享受特殊优惠!，青岛膳学派小吃培训学校是您较佳的选择，省较大的教育平台，师资力量雄厚，较专业的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）