

湖南永州鱼粉培训

产品名称	湖南永州鱼粉培训
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

鱼粉是湖南郴州的小吃，属于湘菜系。发源地在湖南省郴州市苏仙区栖凤渡这个古镇。"走千里路、万里路，舍不得栖凤渡!"这句流传千百年的古话说的不仅是栖凤渡的地方好，更是夸她的独树一帜的传统小吃栖凤渡鱼粉。一谈起栖凤渡鱼粉，只要是郴州人，应该都会下意识咂一下嘴巴，咽咽口水，于是，一股浓烈的鱼香和着辛辣味便回味在你嘴里了。

秘制鱼粉里的鱼很嫩，不是炸的，是新鲜煮的，没有一点腥味;其次，口感爽滑，秘制的清淡，很香;再次，味精味道一点不重，汤色浓白，鲜味是靠汤提的，不是单纯靠味精，吃完后没有口干的感觉。

因为鱼基本上是人人都不讨厌的东西，所以鱼粉成了近年非常流行的特色项目;它经过非常独特的处理方法加工而成，简单易学，利润极高，是独立开店、早餐店加项目!(可全天营业)

食为天鱼粉培训：

- 1、渔粉原材料的认识和选用
- 2、正宗渔粉汤底配方和红油熬制方法
- 3、实操鱼块的腌制、煨制和辣椒油的制作
- 5、调味配菜的制作与开胃小菜的制作方法
- 5、各类原料配料设备进货渠道提供。

食为天鱼粉培训品种：

鱼头粉、鱼尾粉、鱼身粉、鱼片粉、鱼杂粉、干锅黄鸭叫粉

(清香原味、麻辣味、酸辣味、香辣味)

渔粉的做法较关键的是汤料，它由各种调料熬制而成，里面少不了鱼、姜、蒜、辣椒和茶油，那鱼必须是鲢鱼，而且应是早晨买来的活生生的鲢鱼，容不的半点假，用隔夜的或放在冰箱里的鱼来做，那汤料定不会鲜。辣的过瘾，鲜的入味就是渔粉较受人喜爱的地方。