

手工梭边鱼火锅技术培训-小班制教学

产品名称	手工梭边鱼火锅技术培训-小班制教学
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

梭边鱼火锅是近几年非常流行的鱼火锅系列之一，先后在北京、上海、广州、成都一带掀起了一股鱼火锅的美食风暴，梭边鱼火锅不但具有鱼头火锅的特色口味和特点，同时也具备冷锅鱼不燥而爽口的特色，采用独特的配方香料经过特殊工艺炒制而成的特制鱼火锅底料，在主料上选用了肉厚无刺，皮滑肉嫩、肥美味浓，营养价值极高，具有大鲜、大补的野生梭边鱼为主要食材，梭边鱼火锅的特点是辣而不燥、口感爽滑细腻、鱼肉嫩而鲜美，再配以原汤特制的味碟而别具一格的风味特色。

自贡本地也叫做钳鱼。其肉厚无刺，皮滑肉嫩，肥美味浓，营养价值极高，具有大鲜、大补的特点。通常用来做成煲仔菜，尤适合用榨菜来焖制，以吊出其鲜味，此法烹制的钳鱼鲜美嫩滑，别有一番滋味。梭边鱼梭边鱼多生长于水质无污染的沙质或石砾底或流速较快的大中河流;也能进入咸淡水水域生活。可以放心食用。梭边鱼无鳞少刺，以多种腌制蔬菜、天然香料、中药秘方码味数小时之后，汤锅里用文火煨炖方才入味，适合像火锅一样边烫边食，而且鱼肉久烫不老，愈发有味。

教学内容：鱼的处理、核心中草药比例配方、小料蘸料制作。

教学项目主要培训授课内容：

做法：、生姜、大蒜、大葱、冰糖、醪糟、八角、三奈、桂皮、小茴香、草果、紫草、香叶、香草、公丁香、川菜映像秘制底料炒锅置中火上，炙锅后，倒入色拉油烧热，放入牛油熬化，投入生姜、蒜瓣、葱结爆香，接着下入豆瓣和辣椒，用小火慢慢炒约20-40分钟，随即下入八角、三奈、桂皮、小茴香、草果、紫草、香叶、香草、公丁香，继续用小火炒约8-15分钟，下入冰糖，待醪糟汁中的水分完全蒸发，冷却后成火锅底。

培训方式：

- 1、先品尝后学习，需提前跟我们预约您需要品尝学习的产品。
- 2、学习时间根据个人接受能力来定，我们做到包教包会教到您学会为止。

3、制作，全部由师傅带着您一对一，手把手实操实练学习练习。

北京品味轩餐饮培训公司教学老师：张老师

北京品味轩餐饮培训教学地址：北京朝阳小红门桥城环城创意园