

# 广州白云石锅鱼做法教学，食为先技术学习

产品名称	广州白云石锅鱼做法教学，食为先技术学习
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

## 产品详情

广州白云石锅鱼做法教学到食为先学习专业技术，石锅鱼也叫金福鱼，是湘菜中的一道名菜，制作方法特别，用一块大的花岗岩凿成有双耳的石锅。想学正宗石锅鱼技术的朋友就到食为先来学习，食为先是一家全国连锁小吃培训机构，有专业老师手把手教学，全套技术配方传授，简单易懂，4-6天就能学会。

石锅鱼是湘菜中的一道菜，制作方式特别，是使用大块的花岗岩凿成的双耳石锅，先将鱼放在石锅上煎制，然后加上各种佐料和一些滋补药材制作而成，其可以根据食客的需求，做不同辣度的口味。用石锅制作的美食好处就是对人体有益，会产生对人体有益的钙和锌等矿物质。

石锅鱼的鱼片非常鲜嫩，用筷子夹入嘴边，只要筷子轻轻一抖，鱼肉脱离鱼刺滑入嘴里，浓郁的香浓交织着鱼肉的细甜，口感特别过瘾，入口的香味经久不散。鱼汤好喝了，尝一口，滑嫩爽口，汤确实不同于别的川菜如水煮活鱼的汤，吃完鱼片后，这汤还保持刚上桌的味道鲜嫩。

广州白云石锅鱼做法教学请来食为先，石锅鱼是喜欢吃辣的朋友不压错过的美食。学习是石锅鱼技术来食为先，我们这里所有的技术都是无保留包教包会的，保证学员都是能够学会的，来食为先学习，不仅教正宗的技术，还教你怎么创业开店或者摆摊，学习美味石锅鱼技术就来食为先。