

中山食为先学烧腊夜宵纸包鱼要几天

产品名称	中山食为先学烧腊夜宵纸包鱼要几天
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:餐饮小吃技术 地址:全国连锁
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

食为先小吃餐饮实训机构带着初心与使命前行奋进。截止目前，食为先已在各个城市开设分校60家，拥有300多种热门特色小吃餐饮培训项目，服务学员已超过无数名，且学员数量还在不断攀升中。食为先每一个分校的教学环境和设备都是按照高规格去打造建设，为广大学员提供明亮、舒适的学习环境和先进齐全的学习设备。未来食为先将在全国各地开设更多的分校，为更多的人提供小吃餐饮培训服务，帮助更多的人创业！

民以食为天，小吃行业可谓是经久不衰的一个行业，尤其是在以美食著称的中国，不论是走到哪一个城市，不论经济发展水平如何，都会有一道或者多道独具特色的小吃，这些是很多旅行者每到一地必会品尝的特色。因此想学一门餐饮小吃技术欢迎到食为先小吃实训机构现场考察了解，每天都有学员在食为先学习多种餐饮项目。

中山食为先学烧腊夜宵纸包鱼要几天_小吃创业

秋冬季节哪类餐饮小吃项目比较好做受欢迎呢？

1、广式烧腊

行走在粤广的街头，你会发现，烧腊店是真的很多，而一到饭点，这些烧腊店，则变成热火朝天之地。烧腊店，人间烟火的缩影。食为先教学的广东烧腊品种包括：烧鸭、琵琶鸭、蜜汁叉烧、豉油鸡、蜜汁排骨、澳门烧肉、白切鸡等多个菜品可以学习到。

2、纸包鱼系列

相比传统烤鱼来讲，纸包鱼不论是主材、配菜、调料、制作方式等都有了很大的改变和创新。区别于普通碳火烤鱼的外焦里嫩，纸包鱼用电烤，鱼肉被烧烤纸包裹，汤汁不会洒出，这样就给了更大的发挥空间，于是各种口味的纸包鱼就不断出现。食为先教学的纸包鱼口味包括：蒜香味、香辣味、麻辣味、酸菜味、豆豉味、泡椒味纸包鱼每一种都爱不释口。

3、夜宵烧烤

无论在什么地方，在什么时间，烧烤都是夜宵的一选择。撸上几串肉，再来点啤酒，人声鼎沸。食为先炭火烧烤教学的品种包括，烤鲫鱼、烤鸡翅、烤玉米、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤五花肉、骨肉相连、蒜香茄子等多个品种。