

临沂有石锅鱼技术学吗？多久学会

产品名称	临沂有石锅鱼技术学吗？多久学会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

石锅鱼涮鱼片是一种至美的吃法，讲究的首先是一个鲜字。必须采用鲜活的淡水鱼，面对食客现场活捞，片成极薄的长片，再用秘制的香料粉稍喂，鱼片马上会变得晶莹透亮，土腥气也尽数去除，余下是鲜纯宽厚的鱼的本身气息，吃起来有一种及其柔绵嫩滑的感觉。醉石轩石锅鱼的绝妙之处还在于鱼片久煮不碎，久涮不老，这一点可不是随便就能做到的。

锅鱼是一道以麻、辣、香为特点的原生态美食，是潇湘地区老百姓的家常做法。虽然石锅鱼的口味属于麻辣，但广受食客欢迎。石锅鱼怎么做呢?基本做法是鲈鱼现杀片好，入锅过油，放入高汤，由石锅烹煮而成。若然想吃起来口味更鲜，可在吃完鱼之后，根据各人喜好放肉、海鲜、脆肠、肉嫩，笋片清香，腐竹等等，荤素混合起来，就成了一锅香了。想学石锅鱼技术开店，哪里有正规石锅鱼培训班?下面小编带大家来看看吧。

石锅鱼又名乾隆石锅鱼，是石锅系列菜肴的代表作，在民间流传已久。其制作方法很是独特：用一块大的花岗岩凿成的石锅，富含矿物质和微量元素，在文火慢炖的过程中，矿物质等营养渗透到鱼汤中，不仅味道鲜美，关键是有益于人体健康，所以这个石锅并非只是好看。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，这样，经过一番复杂的烹调工序的操作流程之后，一锅“石锅鱼”便诞生了。它以品种多、口味全、物美价廉为特点，而石锅含有大量对人体有益的铁离子元素，具有防癌、防老祛皱、美食美器、润肤等作用。用石锅炖出的鱼具有明目、养颜、健脑的作用。

膳学派石锅鱼培训内容:

- 1：学习石锅鱼红油制作方法
- 2：学习石锅鱼秘制香辣酱制作方法
- 3：学习石锅鱼高汤制作方法

4：学习怎么杀鱼/切鱼片/腌鱼

5：学习如何处理鸡肉/猪脚

6：学习石锅鱼/石锅鸡/石锅猪脚成品制作方法

7：学习原材料和设备采购渠道