

中山板芙学夜宵烧烤大渔农烤鱼技术

产品名称	中山板芙学夜宵烧烤大渔农烤鱼技术
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:大渔农 项目:夜宵烧烤烤鱼培训班 地址:全国连锁创业基地
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

年轻人的深夜食堂都是从一顿大渔农烤活鱼开始的。烤鱼是指鱼类经过烤制之后，再进行二次炖煮，现在提到“烤鱼”大多指“川味烤鱼”，据传烤鱼发源于重庆巫溪县，在流传过程中，融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统渝菜及重庆火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。

中山板芙学夜宵烧烤大渔农烤鱼技术，食为先小吃创业中心旗下品牌大渔农为什么那么火？外焦里嫩、油香扑鼻、多种口味，完美演绎麻、辣、鲜、香、的经点餐饮项目！大渔农主打夜宵烤鱼，除此之外还包括，夏季专属小龙虾，农家酸菜鸡，炭烧牛蛙，炒米粉特色炒饭，开胃前菜，纸上烤鱼纸包鱼系列，除了传授技术配方以外，还会传授餐饮开店创业的经验知识，食为先通过餐饮创业课程帮助了許多人创业，实现开店梦想，享受餐饮红利，成功创业致富。让更多有梦想的人插上飞翔的翅膀。

论一条大渔农特色烤鱼是如何诞生的：

- 1、任何一道美食原料都是很重要的，烤鱼一般采用的是活的草鱼与鲤鱼。将鱼从腹部切开，脊背骨头切碎，肉相连并在鱼身划上一道道的花刀。
- 2、用配好的腌料根据鱼的大小决定腌的时间进行腌制。
- 3、接下来就到了重要的烤鱼环节，将鱼放在专门的烤架上烤，要注意烤得时间，并通过鱼表面的情况进行调整，烤得适当，鱼香脆肉质鲜嫩。
- 4、烤活鱼共刷两次油，烤时用菜油，烤得差不多再上调料烤一会儿就能装锅。锅内提前盛好油和用各种蔬菜黄瓜片、土豆块、洋葱、豆芽等垫底。

5、这些配菜的存在不仅让烤鱼的色彩更加丰富并且让鱼肉能得到一个缓冲使之不那么腻，味道更加出彩。

现如今，各种各样的特色小吃都想进入巨大的餐饮领域占一席之地，但是新品牌的兴起困难重重，接近饱和的市场也不会去容纳更多的杂乱品牌，盲目选择烤鱼加盟只能被这股潮流淘汰。食为先小吃餐饮实训机构旗下大渔农主打特色烤鱼夜宵品牌，众多学员共同选择好评。为餐饮小白提供一条餐饮创业的捷径之路！