

# 湘西鱼粉培训

产品名称	湘西鱼粉培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

在很多地方的饮食文化里面，鱼肉是占据较多的，因为这些饮食文化都是出自于我们生活的，而鱼肉就是我们生活里面较常见到的食材啊，而鱼肉其实它还可以以其他的样子出现在我们的餐食之中，比如鱼粉，可能大家会比较熟悉米粉、螺蛳粉这些，但是鱼粉在湖南人的心里面，地位可是很高的，虽然它在大多数人眼里只能算是小吃，但是它其实还有另一重身份，就是湘菜，别以为湘菜都是那种大菜，其实这种特色小吃也算是湘菜的一种。

衡阳的鱼粉与清淡的长沙米饭，是一点也不像的，因为它没有“盖码”，但它也不像其他的米粉，上面有着各种口味的浇头，但是衡阳的鱼粉也是有着自己独特的魅力的，用一个字来形容的话，那就是“鲜”，。而且衡阳的鱼粉，它做起来其实并不是多么的繁琐，只要鱼是足够新鲜的，汤的浓度特别的浓，就能很好的把这美味的鱼粉给做出来，但是这需要的时间就挺久了，因为我们一般是要先把猪的筒骨部分，给敲碎，加入辅料之后，至少熬上一夜，这样才能熬出十分鲜美的浓汤来。

长沙食为天鱼粉培训：

- 1、渔粉原材料的认识和选用
- 2、正宗渔粉汤底配方和红油熬制方法
- 3、实操鱼块的腌制、煨制和辣椒油的制作
- 4、调味配菜的制作与开胃小菜的制作方法
- 5、各类原料配料设备进货渠道提供。

鱼粉培训品种：

鱼头粉、鱼尾粉、鱼身粉、鱼片粉

(清香原味、麻辣味、酸辣味、香辣味)

长沙曾食坊小吃培训是专业培训机构，从事小吃培训10余年，有着丰富经验以及精湛的技术，食为天小吃培训成立以来培训了数很多学员，并帮助他们成功创业自己做上了老板，我们有着系统化的培训流程，全面的跟踪服务，从学习到开店以及设备我们都提供全面的服务，让你轻松当上老板成功掏得人生中的较好的一桶金!食为天深知只有好口味、服务、技术三方面都过硬才能立足于市场，经营健康卫生、口味独特的产品才能牢牢抓住顾客。我们把握这一关键，大胆创新实践，开发研究了非常独特的味道。食为天具有操作简单、用人少、产品种类丰富的特点。有了好的口感与经营方向。