

想学酸菜鱼米饭大概学费-讲解核心流程

产品名称	想学酸菜鱼米饭大概学费-讲解核心流程
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	16.00/件
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

酸菜鱼也称为酸汤鱼，是一道源自重庆的经典菜品，以其特有的调味和独特的烹调技法而著称。流行于上世纪90年代，是重庆江湖菜的开路先锋之一。酸菜鱼以草鱼为主料，配以泡菜等食材煮制而成，口味酸辣可口;鱼含丰富优质蛋白，能提供人丰富的蛋白质、矿物质等营养;酸菜中的乳酸可以促进人体对铁元素的吸收，还可以增加人的食欲。

关于酸菜鱼的历史来源众说纷纭，至今也无法考证，后经传承，制作方法也各有不同，但口味基本一致。

酸菜鱼始于重庆江津的江村渔船。据传，渔夫将捕获的大鱼卖钱，往往将卖剩的小鱼与江边的农家换酸菜吃，渔夫将酸菜和鲜鱼一锅煮汤，这汤的味道鲜美，于是一些小店便将其移植，供应南往北来的食客。酸菜鱼流行于90年代初，在大大小小的餐馆都有其一席之地，重庆的厨师们又把它推向祖国南北，酸菜鱼是重庆菜的开始先锋之一。

实操讲解授课主要培训方式：

- 1、先品尝后学习，需提前跟我们预约您需要品尝学习的产品。
- 2、学习时间根据个人接受能力来定，我们做到包教包会教到您学会为止。
- 3、制作，全部由师傅带着您一对一，手把手实操实练学习练习。

培训内容：酸菜鱼米饭培训内容：原味酸菜鱼、青花椒酸菜鱼、番茄鱼、金汤酸菜鱼、麻辣鱼。

《教学模式》

先品尝试吃，感觉口味是否满意，教学技术配方，传授制作手法学习全套的技术。

每天9：00-17：00全天授课，随到随学，时间不限。学员自己操作实践，边学习边操作，包教会

北京品味轩餐饮培训公司教学老师：张老师