

# 枣庄万州烤鱼技术专业培训学校

产品名称	枣庄万州烤鱼技术专业培训学校
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

万州正宗烤鱼技术来青岛膳学派小吃培训学校

烤鱼培训技术来源于故乡万州，保持了原汁原味的重庆风味。我们培训的学员做出的烤鱼肉质细腻，鱼肉进嘴即化，顾客用筷子夹却不散乱，鱼汤鲜而不腻，越煮越香，越烧越醇，不糊汤，味浓而不咸，配菜和鱼肉浑然一体，菜中有鱼味，鱼中有菜香。

烤鱼的培训种类：

鱼种:草鱼、海鱼、清江鱼黑鱼(财鱼)

口味:经典香辣(重辣)、川香麻辣(麻辣)、情纵酸辣(中辣)、农家乐(微辣)、酸辣果趣(微辣)、法兰西柔情(黑椒辣)、泰国咖喱(微辣)、豆鼓迷情(微辣)、茄汁味(不辣)、鸡汁杏鲍菇味(不辣)、养颜宁夏香(不辣)适用于烤鱼专业店，口味可根据客户需求研发

学烤鱼技术去哪里好？学烤鱼技术哪里正宗

烤鱼的培训课程：

- 1.鱼的选择与处理方法技巧实操。
- 2.各种配菜的处理方法与技巧实操。
- 3.香辣酱、麻辣酱、豆豉酱咖喱酱等酱料配制与实操。
- 4.鱼的烤制方法与实操，鱼的炖煮技术与实操。
- 5.各种口味的烤鱼实操与练习。

烤鱼的烤法以鲩鱼、生鱼、罗非鱼等为食材，先“小烤”，再“碳烧”，将“细烤”与“慢烧”结合使用，以“烤”入味，以“炖”出味，嗅之是烤香味，尝之有麻辣味，视之如整鱼火锅，万州烤鱼集烧烤慢炖火锅之精华，鲜香麻辣，看了就想吃，吃了还想吃，让人回味无穷.....