

中山板芙学纸上烤鱼纸包鱼配料做法开店

产品名称	中山板芙学纸上烤鱼纸包鱼配料做法开店
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2580.00/项目
规格参数	品牌:大渔农 项目:夜宵纸包鱼 地址:食为先小吃创业
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

随着2006年前后纸包鱼从川渝大地走向全国各地，如今已经在多数城市遍地开花，根据当地食客的口味，推出了不同辣度的烤鱼。相比传统烤鱼来讲，纸包鱼不论是主材、配菜、调料、制作方式等都有了很大的改变和创新。区别于普通碳火烤鱼的外焦里嫩，纸包鱼用电烤，鱼肉被烧烤纸包裹，汤汁不会洒出，这样就给了更大的发挥空间，于是各种口味的纸包鱼就不断出现。

中山板芙学纸上烤鱼纸包鱼配料做法开店，学纸包鱼配方做法找食为先小吃餐饮创业，在食为先都有经验丰富的老师手把手传授全套烤鱼技术，亲手操作，学会为止。要学习纸包鱼，那就一定要到食为先考察下，食为先六种口味的纸包鱼教学包括：蒜香味纸包鱼、香辣味纸包鱼、麻辣味纸包鱼、酸菜味纸包鱼、豆豉味纸包鱼、泡椒味纸包鱼；每天都是准备新鲜的食材，亲自动手操作连锁，按照标准的配方操作流程，0基础教学毫无压力可言，包教包会，学会为止。

1、蒜香味纸包鱼

蒜香味配料突出大蒜的鲜香，切碎的蒜蓉撒在鱼肉上，在经过耗油、生抽、白糖增味提香，在高温的烹饪过程中，汤汁不断沸腾，咕嘟咕嘟地冒泡。一股浓而不冲的厚重蒜香，透过薄薄的烧烤纸渗透而出，香味四溢令人胃口大开。

2、香辣味纸包鱼

香辣味是辣中带香，但是不会很辣，但是够香，是嗜辣新手的理想选择，吃完还可加辅菜。活鱼现杀现腌，蒸至半熟后用木浆纸包着，利用酱汁的蒸汽将鱼肉焖熟，所有的香味完美的保存在木浆纸内，鱼肉

极其入味，很多食客一闻到味就馋得不行。

3、酸菜纸包鱼

一份老坛酸菜纸包鱼真的是很多食客的心头好，入眼便是红红绿绿的颜色，酸酸辣辣的气息扑鼻而来，引诱着食客们大快朵颐吧！鱼肉口感爽滑细嫩，吸足了饱含酸菜味道的汤汁，相互融汇在一起，使得入口的瞬间都带着一丝酸爽喜人，这搭配真的妙，此处应有掌声。

俗话说的好纸包不住火，但能包住鱼啊！烤鱼届的新潮流，用纸包着吃的鱼，又香又嫩又好吃！广东中山，东升、横栏、三角、民众、港口、大涌、沙溪、阜沙、火炬开发区，板芙、神湾、坦洲、南朗、五桂山想学做纸包鱼，万州烤鱼，鸡公煲，烧烤夜宵，特色餐饮美食小吃技术培训找食为先小吃创业，十年老品牌，众多学员好评。