

# 广州嘉禾学做铁板鱿鱼到食为先培训班

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 广州嘉禾学做铁板鱿鱼到食为先培训班     |
| 公司名称 | 广州食为天餐饮管理服务有限公司       |
| 价格   | .00/个                 |
| 规格参数 |                       |
| 公司地址 | 广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412 |
| 联系电话 | 13724535757           |

## 产品详情

广州嘉禾学做铁板鱿鱼到食为先培训班，食为先铁板鱿鱼培训在教学过程中，师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目需要的工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会原料在当地都可以买到，无需再从我们这采购。

铁板鱿鱼是地方风味小吃，起源于鱿鱼产地大连，是用铁板把鱿鱼煎熟后撒上特制酱做成。开始我们当地人把竹签串起来的鱿鱼，在滚烫的铁板上来回翻转烤制，再加上特制的调料，这样做成的鱿鱼脆嫩爽口，香辣鲜美，红亮诱人，回味无穷。后来小吃研发中心把制作技术带到了南方，以致大连铁板鱿鱼(也叫大连火爆鱿鱼)在全国都流行起来。

### 铁板鱿鱼做法：

铁板置于火炉上烧热，用排刷在铁板上均匀地刷上一层植物油，将洋葱切成均匀的小颗粒状放入铁板上炸出香味，将穿好的鱿鱼串置于铁板上进行烤制，在烤制过程中应时刻注意调节火力的大小，并不断地刷油、翻面、以免烤糊，在烤制过程中应在鱿鱼表面撒七适量五香粉、孜然粉、辣椒粉、花椒粉烤制好后的鱿鱼表面刷上一层飘香酱后即可食用。

广州嘉禾学做铁板鱿鱼到食为先培训班，全国各地的烧烤数不胜数，铁板烧鱿鱼是较常见的一道美食，竹签串好的鱿鱼串，分嘴、脖、肉、须四个部分，较贵的是鱿鱼须，价格是其它部位的两倍，口味鲜美。想学铁板鱿鱼的朋友可以到食为先小吃培训去了解学习，在食为先能学习到铁板鱿鱼的全套配方做法，对铁板鱿鱼的每一个配方技巧都会教到，自己亲自动手实操，包学包会，学会为止！