

# 邹城的想学习轰炸大鱿鱼技术 教的认真严谨

产品名称	邹城的想学习轰炸大鱿鱼技术 教的认真严谨
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

来青岛膳学派学习正宗的小吃技术 包教包会学会为止

轰炸大鱿鱼是一道台湾街头小吃，主要食材有鱿鱼、油、盐、麻辣鲜、脆炸粉、料酒、孜然、芝麻等。轰炸大鱿鱼技术哪里可以学

轰炸大鱿鱼源于夜市，于2013年进军大陆，以发展和弘扬特色小吃为己任，深入挖掘韩国、美食文化，引进韩国配方加以整理、开发，结合了本土化的工艺方法，融合西方先进经营之长，研发出了独具特色的油炸产品。轰炸鱿鱼致力于品牌化运作，以独特的产品技术为核心，辅以特殊腌制工艺，通过特许经营这一现代商业模式在全国发展直营连锁和特许连锁。

轰炸大鱿鱼是一道台湾街头小吃，主要食材有鱿鱼、油、盐、麻辣鲜、脆炸粉、料酒、孜然粉、辣椒粉等。最近这一两年轰炸大鱿鱼这道美食在全国风靡，深受年轻人的喜爱，有商业嗅觉的朋友千万不要错过这个商机项目。

### 课程内容

- 1：学习鱿鱼的处理方法
- 2：学习如何调制裹浆
- 3：学习如何配制脆皮粉
- 4：学习炸鱿鱼方法
- 5：学习原材料和设备采购渠道

膳学派轰炸大鱿鱼培训中心介绍，轰炸大鱿鱼具有广阔的市场，在全国各地畅销不衰，因其投资小、见效快，适合大多数人投资创业。轰炸大鱿鱼经营方式灵活多变，无论是、商场、广场、超市、街道、夜

市、公园旁等摆摊经营，还是在商业街、闹市区开店或摆摊经营铁板鱿鱼，生意都非常火爆。

## 培训内容

轰炸香辣鱿鱼、轰炸麻辣鱿鱼、轰炸蒜香鱿鱼、轰炸椒盐鱿鱼、轰炸番茄鱿鱼、火山石香辣鱿鱼、火山石麻辣鱿鱼、火山石蒜香鱿鱼、火山石椒盐鱿鱼、火山石番茄鱿鱼

各种轰炸鱿鱼的实际操作与腌制技巧。轰炸鱿鱼的炸炉设备认识和使用方法。各种果汁的制作方法及其工艺流程。炸鸡翅系列的炸制技巧与实际练习。各种铁板鱿鱼及酱料的制作讲解。各种调料及设备的认识及采购信息

轰炸大鱿鱼2013年起，兴起于台湾各大美食夜市，是一款地道的特色台岛连锁加盟休闲小吃。九九香轰炸大鱿鱼精选最大尾的深海大鱿鱼，进行整形、去皮、腌制、裹浆、上粉等多道加工工序，经高温炸制成熟后，再采用专利脱油设备进行成品脱油，既保证了轰炸鱿鱼肉质软嫩弹牙，外皮焦香酥脆，又确保入口没有普通油炸食品的油腻。

轰炸大鱿鱼技术培训费，师傅一对一教学，学员亲自操作，学会为止，不限制时间。

轰炸大鱿鱼原料介绍；

轰炸大鱿鱼腌制过程；

轰炸大鱿鱼原料处理；

轰炸大鱿鱼炸制技巧；

轰炸大鱿鱼口味搭配。

轰炸大鱿鱼除了外皮酥脆，肉质弹牙外，其十多种炸鱿鱼外撒粉料和外刷酱料也堪称一绝。外撒粉的口味有：椒盐、古味蒜香、孜然、香辣、麻辣、咖喱、海苔、甘梅等十几种。还有专门配制的独特台湾风味的“古早鱿鱼酱”、“蒜香鱿鱼酱”等不同酱料。每一种外撒料和酱料都是风味各具，最大程度地满足了不同消费者的口味要求，让人流连忘返，吃得“鱿”滋“鱿”味。

## 培训课程

- 1.讲述膳学派发展史及基本常识。
- 2.炸和烤的设备器具认识及维修。
- 3.鱿鱼特色调味粉和美味飘香酱的配制及加工。
- 4.炸和烤基本手法与技巧。
- 5.大鱿鱼制作的操作练习。
- 6.铁板烧设备采购途径与经营模式。
- 7.投资预算分析，韩国铁板料理经营方法与技巧。

长沙膳学派小吃技能训练，手把手，后期技能免费更新，从原材料到出制品整过过程包教包会，学员亲

手操作学会，秘方绝不保留，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传达与推广。膳学派小吃坚持“百分百的努力”创“百分百的成功”，以小本投资、小本创业，使创业者达到快速、轻松致富的目的。

## 轰炸大鱿鱼培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。轰炸大鱿鱼是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家轰炸大鱿鱼店，到我们优尚来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。