

广州越秀学铁板鱿鱼烤制酱料配方

产品名称	广州越秀学铁板鱿鱼烤制酱料配方
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

广州越秀学铁板鱿鱼烤制酱料配方来食为先，在食为先小吃中心学习过程中，全程都是让学员亲自动手操作，每一样小吃培训都不限制时间，老师先带着做示范，老师教过后，学员在自己下手操作练习，老师在旁边指导，所有的细节问题都指导得非常到位，保证每一位学员都能掌握铁板鱿鱼技术！

街头吃的铁板鱿鱼，远远闻香而至，看着小贩用小小的铁铲，分割着鱿鱼，不断地翻动鱿鱼，听着油渍着鱿鱼发出的响声，同时酱料一层一层的刷上，散发出让人难以抗拒的香味。铁板鱿鱼是拿新鲜鱿鱼作为原料，然后再用生姜、葱花、生粉、料酒等配料进行腌制，再穿成串子，然后再用铁板等工具煎熟，撒上特制的铁板鱿鱼酱料和红油，即可享用这道美食小吃。

铁板鱿鱼香香脆脆的，烤出来的鱿鱼呈现出金黄色，很是诱人。在城市的大街小巷，总会有很多推着小车的小吃商贩这样叫卖。铁板鱿鱼长期位列街头热门小吃排行榜之中。每一串鱿鱼都吸收了饱满的汤汁，均匀的白芝麻配上酱料，味道香辣鲜美，鱿鱼嘴脆嫩爽口，鱿鱼须Q弹软嫩，回味无穷。

广州越秀学铁板鱿鱼烤制酱料配方请找食为先，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！

食为先铁板鱿鱼培训内容：

- 1、鱿鱼的认识及挑选；
- 2、铁板鱿鱼的清洗及刀法；
- 3、铁板鱿鱼的腌制配方；

- 4、香辣酱的制作方法；
- 5、铁板工具的认识及选购；
- 6、铁板鱿鱼的加工操作方法；
- 7、铁板烧酱料的保存方法。