

铁板鱿鱼培训中心制作

产品名称	铁板鱿鱼培训中心制作
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

铁板鱿鱼是一道街边小吃，是用铁板把鱿鱼煎熟后，再用铁铲将鱿鱼切段，然后撒上特制酱做成。铁板烧到现在已经有40年的悠久历史,目前国内铁板烧风靡大江南北,红透全国各地,经历数年市场培育,在各地城市形成了一批又一批铁板烧的爱好者顾客群,无论在南方还是北方,无论是在豪华的酒店还是繁华的街头都可以火爆经营,深受欢迎老少皆宜!

铁板烧讲究其食材新鲜，干净卫生,鲜味完全来自食材本身。没有一点腥味，丝毫不会破坏食物的原味。并且铁板导热快温度高，食材可以迅速地成熟，大程度地保留食材的营养，口感也是无法比拟地有汁有味。铁板烧配方,是采用中香料秘制配方加工出与众不同的香味,吃完一次还想吃，回头率达百分之九十八以上,收入十分可观。所用的原料都是先经过几十种调料,中药材浸泡,然后经铁板烤制而成。

曾食坊铁板鱿鱼培训内容：

- 1.加工设备及用具的购置
- 2.特制酱料的熬制
- 3.调味粉料的选用
- 4.加工食材的选购与处理

5.铁板鱿鱼及其食品的加工步骤

6.加工材料的穿制，处理细节

7.设备、用具、材料、调料的采购渠道

8.经营选址及要求

9.开店或流动经营的相关指导

长沙食为天铁板鱿鱼培训品种：铁板鱿鱼、鱿鱼须、等全套制作技术

铁板鱿鱼利润：批发鱿鱼九毛，所有配料自己配。成本大约1.1元左右。卖出去别太贵，一般卖2元左右，完全可以拉到生意。一串可以纯赚9毛，卖出300串，下来纯利润就可以净赚330元。

在曾食坊学技术，可先了解参观，可先品尝在学，可先满意在交钱！后期不限制学习时间，学好为止，提前来电报名可优先安排课程，不耽误您一分一秒的时间。