

南昌可以学铁板鱿鱼

产品名称	南昌可以学铁板鱿鱼
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

铁板鱿鱼采用新鲜鱿鱼作为原料，再用生粉，生姜，葱花，鸡精等食材进行腌制，然后再用专用设备煎熟，后再加以孜然粉，辣椒面，秘制红油，秘制酱料等调料制作而成。近些年来，铁板鱿鱼已经成为了街边小吃的形象代言词。本套铁板鱿鱼课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口，夜市等地摆个摊位经营。

学习掌握铁板鱿鱼的切制手法：

1：酱料制作

步，主要系统学习如何使用调和油、葱姜蒜、辣椒、花椒油、孜然、盐、白糖、鸡精等食材制作风味酱料。

2：处理鱿鱼

第二步，主要系统学习如何购买、处理鱿鱼。这里重点学习掌握鱿鱼的切制手法、技巧等知识。

3：腌制鱿鱼

第三步，主要系统学习鱿鱼的腌制。这里重点学习掌握鱿鱼的去腥、增香等知识。

4：穿制鱿鱼

第四步，主要系统学习如何穿串子。这里重点学习掌握鱿鱼的穿法、技巧等知识。

5炸制鱿鱼

第五步，主要系统学习如何操作使用煎扒炉设备煎炸鱿鱼。这里重点学习掌握炸制火候、时间、刷酱料等知识。利润高：通过对以往学员的跟踪调查，大部分学员月获利可

达三千元，生意好的课达七千元左右，这是经营一个点所获利润，如同时经营2-3个店，效益更客观。

风险低：造型精美，流动方便，无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以放心经营，众多的品种、齐全的口味，烤制时散发出诱人的香味，令食客闻香而来，所到之处家家好生意，只要你认真去做，就可以走上稳稳当当赚钱之路。

标签：学习掌握铁板鱿鱼的切制手法

上一篇：麻辣烫汤底辣椒酱的制作

下一篇：学习开心花甲使用食材熬制汤底