

# 武汉小吃培训学校培训铁板烧技术

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 武汉小吃培训学校培训铁板烧技术         |
| 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

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

欢迎各位创业朋友前来报名，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学。

铁板小吃，繁华街头处处都有。铁板鱿鱼是常见的一道美食，竹签串好的鱿鱼串，分嘴、脖、肉、须四个部分。贵的是鱿鱼须，价格其他部位的两倍。小老板们的手艺不错，放油预热后，串好的鱿鱼放在上边，铲刀压两边翻一下，几乎熟的时候刷辣酱、撒芝麻、孜然将味道调得香喷喷的。一两块钱一串，爱吃的人一次就能吃好几串。铁板里脊讲究的是嫩而香，铁板鲳鱼则要带点焦香味，外酥里嫩才好吃。

培训内容：

- 1、讲述铁板烧的发展史及基础知识；
- 2、讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工；
- 3、铁板烧的酱调配制及做法；
- 4、铁板烧各种菜类的处理方法；
- 5、铁板烧海鲜类、禽肉类、蔬菜类材料的处理方法；
- 6、铁板烧它们问题流程及方法；

- 7、铁板烧蘸料的配比及制作；
- 8、铁板烧的经营模式和方法；
- 9、铁板烧设备器具采购途径和技术要求；
- 10、铁板烧选址与开店技巧。

长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校,有1000余平方的教学场地，本中心针对创业者高水平开店培训。采取理论加实际操作相结合的教学方式。我们的技术教官均是十五年以上厨龄的大厨，我们开店运营管理的理论教官均有十年的实战经验。我们不仅仅教你全国各种同品种高水平名店技术，更多的你会在我