

赣州培训学做街边小吃铁板鱿鱼技术

产品名称	赣州培训学做街边小吃铁板鱿鱼技术
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

项目介绍

铁板烧起源于日本,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。

培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生,待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础,创富餐饮将手把手教会你的铁板鱿鱼技术,不管是学来创业还是给家人吃,都是不错的选择!

培训详情

培训内容

铁板鱿鱼技术培训

课程安排

理论学习:

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

- 1、铁板鱿鱼的原料选购和前期处理。
- 2、全套配料的采购及前期处理。
- 3、铁板鱿鱼和腌制酱料酱料的详细制作和火候掌握
- 4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。
- 5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

培训方式

- 1、老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 5、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；
- 5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定