

鄂州培训学做铁板烧小吃技术

产品名称	鄂州培训学做铁板烧小吃技术
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

铁板烧有着悠久的历史，目前国内风靡大江南北，红透全国各地，经历数年市场培育，在各地形成了一批又一批铁板美食的爱好者顾客群，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，妙“板”生花。要品尝到特级牛肉，铁板烧是烹饪方式的好选择深受欢迎老少皆宜！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。

一、简单的操作方法就是：

- 1、选用一块较好的扒肉或其他肉类，如鸡鸭肾，鲜鱿鱼等。
- 2、适量的姜，青椒、油盐酱油适量。
- 3、选用、新鲜的食材，主要分为海鲜如龙虾、大虾、带子、鲍鱼等，肉类如本土出产的和牛、鸡肉，蔬菜如菌类、甚至豆腐等；一些餐厅则提供如金针菇或剥皮辣椒牛肉卷等食法。
- 4、把铁板加热，加一点油，把肉类和姜，青椒放上去，把盖子盖上让它煮一会；快好的时候加酱油，后撒上葱花就行了。

二、铁板烧烤主要食材：

- 1、以牛肉为主，牛里脊、牛排、牛舌、牛腰，还有海鲜、生鱼片等都是烧烤的美味，尤以烤牛里脊和烤牛排有名，其肉质的鲜美爽嫩，让每一个品尝过的人都会津津乐道。
- 2、海鲜如龙虾、大虾、带子、鲍鱼等。
- 3、各种蔬菜，金针菇、香菇、青椒、土豆等。

法国铁板烧特色代表铁板烧烤的肉事先并未煨好，其味道主要来自于所蘸的汁，不同的烧烤要用不同的

汁，吃熏肉、有熏肉的汁；根据所需肉部位不同，这里的肉牛吃的饲料也有不同配方。据说，有的牛在养育时，要每天喝啤酒、听音乐，还要接受专门的按摩。是否确实如此，尚不得而知。铁板烧烤选设备的严格是真实的，因为设备质量的好坏和食物的味道也有很大关系，志铭铁板功能之多，吃烤肉，有烤肉的汁，每种汁都是由十几种调料精心配制而成据说这些甜中带酸、清新爽口、又有微妙差别的汁到底是怎么做的，只有厨师长一个人明悉。调料中还有一种酱，带有比较怪的味道，但尝过之后，却颇觉口味醇厚，让人竟像留恋北京臭豆腐般地情有独钟。