

# 九江培训学做铁板鱿鱼小吃技术

产品名称	九江培训学做铁板鱿鱼小吃技术
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。铁板鱿鱼技术培训学校，铁板鱿鱼技术培训中心（包括其它铁板相关食品），基本上均是用铁板或专用设备，通过加温将食材煎熟后，再用铁铲将其切段，再刷上特制飘香的酱料，香辣鲜嫩的铁板鱿鱼就加工好了。

### 铁板鱿鱼技术培训

我们经常看到一些人在大街小巷，双手各拿一大把鱿鱼，伸长着脖子大口大口地咬着，虽然看起来吃相不甚雅观，但你一定可以想到烤鱿鱼的美味相当不错！这种味道神奇的鲜香，独具一格的异国风味，当你看到经营的摊点，一定生意很好。街头吃的铁板鱿鱼，远远闻香而至，看着小贩用小小的铁铲，分割着鱿鱼，不断地翻动鱿鱼，听着油渍着鱿鱼发出的响声，同时酱料一层一层的刷上，散发出让人难以抗拒的香味。

### 教学内容

铁板鱿鱼、鱿鱼须、牛排、猪排、羊排、牛肉串、羊肉串、猪肉串、鸡心鸡胗、鸭肝鸭胗、铁板韭菜、花样蔬菜串、铁板水果串、铁板炒饭、铁板炒面、韩国铁板料理。

铁板烧是一种味觉与视觉相结合，他是尊贵的餐饮享受，它改变了传统的烹饪形式，依铁板为舞台、刀铲为道具现场制作；它所有的原料会在您眼前烹制，烹调出专属您口味的美食，让客人体验贵族式的餐饮享受。