

# 湖南铁板烧烤学习培训

产品名称	湖南铁板烧烤学习培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 湖南铁板烧烤学习培训

长沙曾食坊餐饮培训开设的铁板烧烤培训课程专业老师一对一的实战示范，技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、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。

培训品种：铁板鱿鱼、香辣炸串、铁板鸡肉串、羊肉串牛肉串、脆骨鸡翅、鸡尖、鸡腿、海带牛肉丸、鱼丸墨鱼丸、虾丸里脊肉、鸡心鸡肾、鲜虾串猪肾、墨鱼仔薯片豆腐，各种蔬菜类，金针菇、韭菜、青菜、香菇（送：海鲜腌制，肉类腌制，飘香粉制作，鲜香酱调制、刷料）

培训内容：

#### 1：酱料

第一步，主要系统学习如何使用葱姜蒜、调和油、辣椒末、孜然、花椒油、盐等食材制作铁板烧专用酱料。这里重点学习掌握制作方法、步骤、时间、火候控制等知识。

## 2：椒盐

第二步，主要系统学习如何使用花椒、食盐等食材炒制椒盐。这里重点学习掌握炒制时间、火候控制、过滤等知识。

## 3：原料处理

第三步，主要系统学习鱿鱼、豆腐、土豆的处理。这里重点学习掌握原料的清洗、切制等知识。

## 4：腌制鱿鱼

第四步，主要系统学习如何腌制鱿鱼。这里重点学习掌握鱿鱼的去腥、增香、增嫩等知识。

## 5：穿串子

第五步，主要系统学习如何穿鱿鱼串子。这里重点学习掌握穿串手法、技巧、存放等知识。

## 6：煎炸

第六步，主要系统学习如何煎制鱿鱼、土豆、豆腐。这里重点学习掌握每种食材的煎制手法、技巧、火候控制、时间等知识。

培训优势：示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范；2.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

学习时间：不限制学习时间，包教包会，学会为止。

设备采购、店面装修设计、店面广告宣传、营销策略、终身技术升级、就业保障、免费使用曾食坊商标品牌。