

铁板鱿鱼酱料配方广品铁板鱿鱼技术配方传授

产品名称	铁板鱿鱼酱料配方广品铁板鱿鱼技术配方传授
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1280.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

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。

铁板鱿鱼酱料配方，广品铁板鱿鱼技术配方传授。广州广品铁板鱿鱼配方,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。

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!

培训费用 只需1280元。

培训内容：鱿鱼的处理，腌制，配料的调制等。

铁板鱿鱼营养价值

- 1、鱿鱼富含钙、磷、铁元素，利于骨骼发育和造血，能有效治疗贫血；
- 2、鱿鱼除富含蛋白质和人体所需的氨基酸外，还含有大量的牛黄酸，可抑制血液中的胆固醇含量，缓解疲劳，恢复视力，改善肝脏功能；
- 3、鱿鱼所含多肽和硒有抗病毒、抗射线作用。

实际操作内容：

- 1.原料市场采购技巧
- 2.鱿鱼的前期处理
- 3.秘制鱿鱼飘香酱的方法与技巧，烤制鱿鱼各种调料的搭配方法
- 4.鱿鱼的腌制方法与腌制时间的把握

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.店铺营销小技巧，轻松创造小财富。

示范讲解：

- 1.专业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。

铁板鱿鱼酱料配方，广品铁板鱿鱼技术配方传授。学铁板鱿鱼就一定要到广州广品铁板鱿鱼培训，铁板鱿鱼酱料配方广州广品大揭秘，专业的技术，正宗的配方，资深的师傅，手把手包教会，学会为止！

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a505

联系方式：林小姐 13428866233