

广州铁板鱿鱼培训，正宗铁板鱿鱼的做法

产品名称	广州铁板鱿鱼培训，正宗铁板鱿鱼的做法
公司名称	广州味之兴餐饮技术培训中心
价格	1380.00/份
规格参数	品牌:广州铁板鱿鱼培训 型号:铁板鱿鱼培训
公司地址	广州市白云区永平街集贤路280号D栋四楼（百世商业广场）
联系电话	18824140068

产品详情

打工不如创业，创业首选餐饮，广州味之兴小吃培训中心。广州铁板鱿鱼投入少利润高：铁板鱿鱼，设备简单，店面可大可小，经营灵活，利润丰厚，投资者一般短期即可收回成本。

咨询电话：18824140068 孔小姐 qq：766457096

地址：广州市白云区永泰永平街集贤路280号百世商业广场d5栋四楼（永泰客运站旁）

广州铁板鱿鱼培训，铁板鱿鱼的做法，学铁板鱿鱼到广州味之兴小吃培训中心。你只需付出1380元，（报名既送铁板香豆腐技术）即可拥有以上味之兴铁板鱿鱼全部配方技术和各项服务，广州最好的铁板鱿鱼培训，味之兴带你创造你小吃创业的第一桶金，做大老板，做土豪不再是梦！！！欢迎打电话前来咨询。

铁板鱿鱼培训,学铁板鱿鱼做法,广州铁板鱿鱼，铁板鱿鱼技术，学做铁板鱿鱼到味之兴

广州味之兴铁板鱿鱼讲究其食材新鲜，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，最大程度地保留食材的营养，口感也是无法比拟地有汁有味。

铁板鱿鱼经营简单：铁板鱿鱼经过培训后，无需行业经验，轻松上手，快速开店，快速赚钱。

产品优势：铁板鱿鱼以独特的口感，老少皆宜，再加上多种原料秘制。培训内容鱿鱼的处理腌制配料的调制等

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。

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.铁板鱿鱼技术详细批解，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。

自我实践：1.自行备原材料，老师旁边检查指导。
2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边并指出注意细节。 3.反复练习至熟透操作流程。

培训时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定特。

报名热线：18824140068 孔小姐 qq：766457096

地址：广州市白云区永泰永平街集贤路280号百世商业广场d5栋四楼（永泰客运站旁）