

内蒙古铁板烧广式烧烤技术培训来伟宏培训

产品名称	内蒙古铁板烧广式烧烤技术培训来伟宏培训
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

产品详情

铁板烧

一 背景特点

铁板烧是在十五、六世纪时西班牙人所发明，当时因为西班牙航运发达，经常扬帆遨游殖民于世界各地，由于船员成日与大海为伍，海上生活十分枯燥乏味，只好终日以钓鱼取乐，再将鱼炙烤得皮香肉熟，这种烹调法，后来再由西班牙人传到美洲大陆的墨西哥及美国加州等地，直到二十世纪初由一位日裔美国人将这种铁板烧熟食物的烹调技术引进日本加以改良成为今日名燥一时的日式铁板烧。

铁板烧在日本十分流行，但其中亦分别有韩国式的烤肉，日本人称为（烧肉）（Yakiniku），还有阪式的铁板（好烧）（Okonomiyaki）。日式铁板烧较之传统的日本料理，要高出一个档次，即使在日本很多人也不常光顾，请客吃它已是不低的礼遇。原因在于铁板烧会选用最上乘的材料，例如新鲜的海鲜，包括龙虾、带子、鲍鱼等。同时材料在制作之前不经过腌制，只在烧烤过程中加入盐、胡椒两种调味品，品的是食物的原始味道。

二 培训内容

培训内容	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、铁板炒饭、铁板炒面
培训课程	1.讲述铁板烧的发展史及基本常识。 2.铁板烧的设备器具认识及维修。
安 排	3.铁板烧特色调味粉和美味飘香酱的配制及加工。

4.铁板烧基本手法与技巧。

5.铁板烧的操作练习。

鱿鱼的选择与切花等处理。

肉料的腌制技巧与手法，

花样蔬菜串的制作，

酱汁、调味粉的配制，

铁板技术与技巧，

6.铁板烧设备采购途径与经营模式。

7.投资预算分析，韩国铁板料理经营方法与技巧。

三、培训情况

培训费用	2800元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年以上技术升级费等，中途不收任何费用。
培训时间	随到随学，老师一对一授课，一般6天左右，视个人情况而定，不限制学习时间,包教包会,学会为止。
特别优惠	1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。 3.终身免费技术升级。

四、开店指导

- 1、店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面POP、店面灯箱。
- 2、根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
- 3、根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
- 4、各店菜单的定价参考及设计。 5、常用设备的配置及购买。