

美味的铁板鱿鱼培训班，一对一教做铁板烧技术

产品名称	美味的铁板鱿鱼培训班，一对一教做铁板烧技术
公司名称	广州艺高餐饮管理有限公司
价格	1380.00/套
规格参数	
公司地址	广州市天河区迎龙路194号201房
联系电话	38617123 13416286576

产品详情

美味的铁板鱿鱼培训班，一对

一教做铁板烧技术，学铁板鱿鱼到艺高[餐饮](#)

正宗铁板烧培训，培训做专业好吃的铁板烧技术，学铁板烧技术哪里学比较好呢，想学做铁板烧哪里有招学徒的，铁板烧培训，专业的铁板烧技术配方无保留传授！资深名师一对一实操教学，随到随学，包教包会，学会为止！

广州艺高咨询方式：

活动学两样送一样，详情随时拨打以下咨询电话。

报名电话：13416286576

报名负责人：艺高 - 小婷 欢迎电话了解，谢谢!

咨询微信：14778587585 qq：2133078575

可以随时电话咨询)

艺高铁板烧培训的从前期选料、制作到临吃前的调味

,每一道工序，每个过程,都非常地讲究，有些工艺与特定的地域因素有关，特别是铁板上的制作工序，更是带有许多传统的主观神秘色彩，艺高

教会你怎么在铁板上完美地做出各类铁板小吃，铁板豆腐是色泽金黄，酥嫩可口的，而铁板鱿鱼是鲜香

可口，回味无穷的，铁板土豆是清素鲜香的，三者搭配一起吃，那个鲜香，那个美味，且荤素搭配得当，营养均衡。在市场上更是受到热烈的欢迎。

铁板鱿鱼简介：铁板烧起源于日本,已经有40年的悠久历史,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!

广州艺高铁板烧培训内容——1380元

- 1.加工设备及用具的购置
- 2.特制酱料的熬制
- 3.调味粉料的选用
- 4.加工食材的选购与处理
- 5.铁板鱿鱼及其他食品的加工步骤
- 6.加工材料的穿制，处理细节
- 7.设备、用具、材料、调料的采购渠道
- 8.经营选址及要求
- 9.开店或流动经营的相关指导

艺高餐饮培训中心有着极为丰富的培训教学实践经验，自从2006年起，先后培训成就了不计其数的学员成功开创小吃事业，积累了各种小吃加盟实践经验，对饮食业小本创业有着独特的见解。资深专业的小吃培训师手把手实操指导，具有十多年丰富小吃开业加盟经验的师傅与您并肩作战，为您的事业保驾护航。