

# 武汉佳肴汇铁板鱿鱼培训班

产品名称	武汉佳肴汇铁板鱿鱼培训班
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1280.00/期
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

## 产品详情

铁板烧的主要核心技术是铁板酱料得调制，与肉类原料的关键性腌制处理。佳肴汇铁板烧的铁板酱口味独特，再加上专业性肉制品特殊处理方法，佳肴汇腌制的肉类制品经特殊腌制（不加入任何化学物品），烹制后体型不收缩反而会变大。肉嫩弹牙，黄亮多汁，回味无穷，营养丰富、久吃不厌。同样多的肉，消费者觉得您做的产品更实惠，品尝一次，永远是回头客。

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，是食物的原始味道。

4

学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节

日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。