

# 铁板烧，铁板鱿鱼技术培训 学铁板豆腐技术培训

产品名称	铁板烧，铁板鱿鱼技术培训 学铁板豆腐技术培训
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

## 产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

铁板豆腐，家常菜肴，营养丰富，味道鲜美，做法简单。是家常、路边小吃的常客食材明细主料：  
豆腐1块 鸡蛋4个 配料：番茄酱适量 淀粉适量 盐适量 酱油适量 辅料：番茄酱适量 淀粉适量 盐适量  
酱油适量

## 铁板鱿鱼起源

铁板烧可做的食品种类众多，如,鱿鱼、热狗(香肠),牛肉、海螺、鸡、动物肾脏、腰花、炒饭、鲈鱼等等再刷上各种不同的调味酱,鲜美润滑,油而不腻.本品可现场加工现做现卖,不仅受到青年男女和学生的喜爱,还倍受中老年人的青睐!是一道美味的小吃！深受广大人民的喜爱。

铁板豆腐操作内容：

- 1、各类原料刀工练习；
- 2、各类原料预处理方法；
- 3、豆腐的选制和穿制
- 4、豆腐腌制
- 5、豆腐的烤制
- 6、铁板豆腐酱的调制；
- 7、油料的配方；
- 8、铁板处理、保存；
- 9、原料、配料、处理、保存；
- 10、烧制成品的串法上签技术；
- 11、成串上酱、调味方法；
- 12、各种口味调料的制作方法；
- 13、整个实操烧制火候与油温；
- 14、下铁板前的腌制技术

培训项目：黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、小吃培训、甜品奶茶培训、铁板鱿鱼培训，学做铁板鱿鱼 铁板豆腐技术培训 铁板烧技术培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）