铁板鱿鱼的制作鱿鱼的处理作料的配方

产品名称	铁板鱿鱼的制作鱿鱼的处理作料的配方
公司名称	云南成飞餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号（注册地址）
联系电话	13629493800

产品详情

咨询人：邹老师

电话:135-2944-2600 （微信同号）

咨询QQ:2323-584-580

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号

关键词：铁板鱿鱼做法、铁板鱿鱼技术培训学校、铁板鱿鱼加盟店

铁板鱿鱼是一道街边小吃，是用铁板把鱿鱼煎熟后，再用铁铲将鱿鱼切段，然后撒上特制酱做成。

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暴经营,深受欢迎老少皆宜!

铁板烧讲究其食材新鲜，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。

铁板烧配方,是采用中香料秘制配方加工出与众不同的香味,吃完一次还想吃,回头率达百分之九十八以上,收入十分可观.所用的原料都是先经过几十种调料,中药材浸泡,然后经铁板烤制而成.

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。