

安徽铁板鱿鱼技术培训 学铁板鱿鱼多少钱

产品名称	安徽铁板鱿鱼技术培训 学铁板鱿鱼多少钱
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

?????????

【美食简介】

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。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。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地陈老师联系有优惠！

【培训内容】

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

【培训过程】

培训过程先从选材开始到切工，秘方的配制，腌制时间控制，铁板的全部过程等等。都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止！

【培训时间】

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3--5天左右，视个人情况而定。

公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！

公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！