

# 安徽铁板烧烤培训 铁板烧烤做法配方

产品名称	安徽铁板烧烤培训 铁板烧烤做法配方
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	铁板烧烤:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

想学做铁板烧烤吗?

铁板烧之兴起原由，众说云云，缺乏史册可考，不过较为可靠的说法，是指在十五、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。

铁板烧烤怎么做?铁板烧烤做法配方?

铁板烧是日本料理中比较高级别的就餐形式，它不同于中餐的烧烤和韩国烧烤，吃日式铁板烧是财富和地位的象征(也只是一种象征)。铁板烧是将食材直接放在热铁板上炙烤成熟，这些食材事先不能腌制加工，而是通过高热的铁板快速烹调成熟以保留其本身的营养和味道。由于食材事先不能腌制加工，所以它对原材料的要求是相当高的，比如西冷牛肉、菲力牛肉、牛仔骨、银鳕鱼、带子、鹅肝等等。

## 烧烤的种类

纸上烧烤、韩式烧烤、铁板烧烤等等。

## 铁板烧烤培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。铁板烧烤是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家铁板烧烤店，到我们食尚香来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

## 食尚香铁板烧烤培训内容

铁板鸡肉串，羊肉串，牛肉串，鸡脆骨，鸭胗串，鸡翅鸡腿，海带，鱿鱼，里脊肉，鸡心，鸡肾，鲜虾串，猪肾，蔬菜类，四季豆，土豆，金针菇，韭菜，茄子，年糕，火腿肠，香肠，骨肉相连，铁板热狗肠。

## 铁板烧烤学习方式

按照铁板烧烤标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

## 后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

### 铁板烧烤的起源故事

相传铁板烧烤是西班牙人发明的。在十五至十六世纪，西班牙的航运发达，经常扬帆遨游于世界各地，由于海上生活枯燥乏味，船员只好终日以钓鱼取乐，钓到鱼之后再将鱼放在铁板上炙烤得皮香肉熟然后食用。后来这种烹调法由西班牙人传到美洲大陆的墨西哥及美国加州等地，直到二十世纪初传入日本，经改良成为名噪一时的日式铁板烧烤。

### 营养价值

铁板烧烤类食物要说营养还是有的，脂肪和蛋白质以及其他营养物质。

### 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

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

湘源地陈杰经理联系有优惠！