

# 长沙铁板烧教学那家好

产品名称	长沙铁板烧教学那家好
公司名称	长沙飘味香餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区黎托街道大桥社区一号安置小区22单元二楼（注册地址）
联系电话	18674626562

## 产品详情

### 产品简介

铁板烧：铁板烧，是一种菜的吃法。先将铁板烧热，旋即在上面放置鲜肉和蔬菜，盖一下就吃。

铁板烧是在十五、六世纪时西班牙所发明，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。

铁板烧是一种味觉与视觉相结合，他是尊贵的

餐饮享受，[法式铁板烧](#)

它改变了传统的烹饪形式，依铁板为舞台、刀铲为道具现场制作;它所有的原料会在您眼前烹制，烹调出专属您口味的美食，让客人体验贵族式的餐饮享受。

### 理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

### 示范讲解：

1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容:

1、铁板烧培训的系统讲述；2、铁板烧培训原料的选购；3、铁板烧培训食材的预加工；4、铁板烧培训加工的基本标准；5、铁板烧培训加工的工艺步骤；6、铁板烧培训经营定价原则；7、铁板烧培训调味品及原料的货源渠道；8、铁板烧经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。