

铁板烧培训班长沙有吗 长沙铁板烧培训学校

产品名称	铁板烧培训班长沙有吗 长沙铁板烧培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

铁板烧培训班长沙有吗 长沙铁板烧培训学校

铁板烧的原理是以一块大铁板把食物加热，由厨师在铁板上烧烤及处理各种食材。食材在制作之前不经过腌制，只在烧烤过程中加入各种调味品，保持着佳肴的鲜嫩与醇香。在日本，铁板烧会选用上乘的材料，例如新鲜的海鲜，包括龙虾、带子、鲍鱼等，因此，铁板烧成为的日本料理之一。作为越来越普遍的大街小吃，烤制时，香飘满街，诱人食欲，品尝一口，是回头客。

我想学习铁板烧技术轻松致富创业 长沙正规铁板烧培训学校

- 1.品种有：铁板豆腐、铁板鱿鱼、铁板肉串、铁板鸡肾、铁板鱼等。
- 2、鱼类肉类的腌制方法，串制技巧，鱿鱼的解剖及腌制方法等。
- 3、铁板烧台面料的讲解及用法。
- 4、先由师傅示范操作，再由学员自己动手，铁板好后共同品尝，师傅给出意见及建

铁板烧套餐学习项目：（1、铁板烧鱿鱼2、铁板烧茄子3、铁板烧鸡翅 4、铁板豆腐5、铁板卷材）
6、铁板菠菜7、铁板牛排 8、铁板骨肉相连9、铁板鱼丸10、铁板虾丸11、铁板蟹棒12、铁板骨肉相连）

培训课程

- 1.讲授店面整体操作营业方式。
- 2.讲解香料的作用及分类，选料、配比及加工。
- 3.撒料的配置方法及保存方法。

4.蔬菜类材料的处理腌制方法。

5.讲授油温的掌控及各种食品油炸的火候。

6.讲授每种食品的调味方法。