

湖南铁板烧培训 湖南铁板烧培训课程

产品名称	湖南铁板烧培训 湖南铁板烧培训课程
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

湖南铁板烧培训 湖南铁板烧培训课程

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，烧一下就吃，红星鹏飞牛油铁板烧采用独特的牛油香味，加以特殊腌料制作，口感甚佳；客人自己烧菜，吃起来更不会枯燥无味，是一项特殊小吃！

红星鹏飞牛油铁板烧培训：1.各种原料的选材及设备进货渠道提供2.前期各种原料的处理方法传授3.秘制腌料比例一比一教学4.牛油铁板烧法详细做法步骤教学5.后期技术指导酱料调制和处理保存

红星鹏飞牛油铁板烧培训品种：1.海鲜类：鱿鱼、鱿鱼须、鱿鱼头、鱿鱼嘴。
2.荤菜类：羊肉串、鸡肉串、牛肉串、鸡胗、鸡心、腰子、板筋、鸡脆骨、猪排。
3.蔬菜类：土豆片、茄子、尖椒、鸡腿菇、香菇、黄瓜等。
4.豆制品：臭豆腐、豆腐干、臭干、年糕、豆皮卷菜、五花卷菜等。
5.火腿肠、铁板牛排、铁板鱿鱼、铁板肉串、铁板豆腐、铁板蔬菜、铁板炒粉等近百个品种。