

正宗铁板豆腐技术培训学校

产品名称	正宗铁板豆腐技术培训学校
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

铁板豆腐是现在经典的特色小吃，铁板豆腐是专用的小尺寸的水豆腐，放在铁板上用大火煎熟，然后撒上特制调味粉，香辣鲜嫩的铁板豆腐就做好了。许多人都是一手拿一小盒，用细竹签挑着，伸长脖子大口大口地咬，虽然吃相不甚雅观，但是铁板豆腐确实非常可口。这种味道神奇鲜香，独具一格的风味，所到之处家家生意火爆。铁板豆腐风靡大江南北，红透全国各地，历经数年市场培育，在各地城市形成了一批又一批的铁板豆腐爱好者和顾客群。无论是在南方还是北方经营起来都火爆得不得了。

铁板豆腐培训内容：

- 1.做铁板豆腐所需原料的选择及技巧；
- 2.豆腐调味加工制作全流程与技巧实操；
- 3.各种配料的处理方法与技巧实操；
- 4.铁板豆腐秘制配方实操与练习；
- 5.所需多种香料的识别配料配方；
- 6.所需的工具与设备器具采购途径和要求；
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业；

8、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

培训流程：

学员报名后，由专业师傅一对一教学，详细讲述食材的选购，及整个制作过程。随后学员进行实操，随到随学，学会为止。

培训时间：学员学习时间不限制，学会为止

培训方式：师傅一对一教学，学员实操练习，掌握为止。

培训地址：湖南长沙雨花区

培训优势：具有10多年专业培训经验，技术保证，包教会，学习期间是由本部提供。

关于学习时间，随到随学，一般3-5个项目学习时间都是3-5天，8个项目较少需要一个星期，我们不规定您几天必须学会，到您觉得的您自己学会了，我们的大师傅也觉得您学会了，就可以毕业啦!我们都是一对一授课，所有产品都由您亲手操作，实操实练，您一遍学不会学两遍两遍学不会学三遍，我们确保您学会为止。

关于配方，我们核心技术、核心配料无保留全部传授。我们传授后，您亲手操作，我们无法保留也绝不会保留，您做出的味道不好您也毕不了业。

关于供料，您不用担心会在您的当地会买不到配料，小吃都是不会用高档名贵的材料的，我们用的都是简单基本的材料，您的当地都是可以购买的到的。

其余项目：重庆酸辣粉、四川麻辣烫烧烤、陕西凉皮、萝卜牛杂、铁板豆腐、台湾珍珠奶茶、红油凉拌菜、清蒸荷叶鸡、卤菜卤水、铁板烧、精武鸭脖、潮州砂锅粥、重庆火锅技术、千层饼、肠粉、桂林米粉、重庆鸡公煲、精武鸭颈、诸葛烤鱼万州烤鱼、武汉香辣虾、十三香小龙虾、西式快餐、五彩饺子、花式炒饭、广东养身汤、香酥椒盐排条、香酥童子鸡冰冻糖水、砂锅米线、金陵鸭血粉丝汤，淮南牛肉汤、泡椒凤爪等100多个小吃培训项目。