

# 盐城铁板鱿鱼技术培训

产品名称	盐城铁板鱿鱼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

盐城铁板鱿鱼技术培训001

铁板鱿鱼是一道街边小吃，是用铁板把鱿鱼煎熟后，再用铁铲将鱿鱼切段，然后撒上特制酱做成。铁板烧起源于日本，已经有40年的悠久历史。铁板鱿鱼是一道街边小吃，是用铁板把鱿鱼煎熟后，再用铁铲将鱿鱼切段，然后撒上特制酱做成。

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。铁板鱿鱼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，想开家铁板鱿鱼店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

膳学派铁板鱿鱼看起来红亮诱人，吃起来香辣鲜美，爱不释手。包括大连铁板鱿鱼串和火爆铁板鱿鱼须。可根据投入资金和场地情况选择铁板鱿鱼流动摊位和铁板

鱿鱼专卖挡口两种形式，都是赚钱不错的选择。

首先，在原料上选用味道香，口感脆的专用鱿鱼，而且进价比常规货要便宜30%。

其次，在制作工艺上多了一道去腥味的处理工作，使鱿鱼烤制时散发出自然的香味。

再者，就是在烤制培训时，多种方法同时演练，可根据实际需要任意选择。

然后，就是铁板鱿鱼的香辣酱由公司研制，味道香辣，鲜味悠长，制作简便，还可长期存放。

膳学派铁板鱿鱼培训优势

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、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、经营小技巧，轻松创造。

#### B、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。

#### C、自我实践：

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

#### 膳学派培训内容

- 1、铁板鱿鱼的全部工序配方及实际动手操作；
- 2、铁板鱿鱼各种产品制作流程及技巧；
- 3、铁板鱿鱼制作设备使用维护及采购渠道；
- 4、各种调料的认识及采购。

膳学派在此提醒学员不要贪图便宜学习粗制滥找的技术，学习小吃技术不仅仅是一张配方那么简单，而需要通过有经验老师细心指导每一个细节才能达到效果！我们所有项目技术资料均是经过量化后的标准配方。老师手把手教学，以理论与实践相结合，以学员亲自动手操作为主，包教包会。到膳学派学到正宗技术和好味道给您带来财富，创业有保障！