

# 泰安铁板鱿鱼培训中心，一对一培训

产品名称	泰安铁板鱿鱼培训中心，一对一培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

泰安铁板鱿鱼培训中心，一对一培训018

铁板鱿鱼香喷喷的非常受食客喜爱，尤其是在一些路边摊摆档的档口更是受欢迎，铁板鱿鱼是著名的地方风味小吃，起源于鱿鱼产地大连。脆嫩爽口，香辣鲜美，红亮诱人，回味无穷。许多人都是双手各拿一大把鱿鱼，伸长脖子大口大口地咬，虽然吃相不甚雅观，但是烤鱿鱼确实非常可口。这种味道神奇鲜香，独具一格的异国风味，所到之处家家生意火爆，率先推出必将在当地引发美食狂潮。

铁板鱿鱼风靡大江南北，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烤鱿鱼爱好者顾客群。无论是在南方还是北方都可以火爆经营，多年来行业内对此配方密不外传，致使一些想创业的人无法进入这个行业，无法分享这个行业带来的火爆财富。本部为帮助广大小本经营者创造就业门路，独家公开此配方，使创业者能捷足先登迅速进入该行业，分享该行业带来的巨大财富。

铁板鱿鱼是怎么做的，对于众多普通人来说，餐饮业一个很大的吸引力在于，它的进入门槛低，只要你有一技之长，稍微有点启动资金，再加上那么些许的冒险尝试精神，然后在确定自己的餐饮产品有需求的情况下，那么你就可以大胆去尝试，餐饮业对投资者几乎没有任何要求。铁板鱿鱼是怎么做的，铁板鱿鱼，大街小巷都有，但生意却超好。一个铁板架支起来，炉门一开，香飘十里。很多外地的朋都特爱吃铁板鱿鱼。其实铁板鱿鱼技术也很简单，那个在铁板上香气四溢的鱿鱼酱是做出美味铁板鱿鱼的关键。

### 铁板鱿鱼培训要点

1. 铁板烧原材-原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领；
2. 各色食材的选购与穿刺处理，存放保鲜技术；
3. 铁板烧秘制飘香酱的配置与加工
4. 铁板烧特色调味粉的搭配与使用方法

5. 铁板烧基本手法与技巧的练习
6. 鱿鱼的选择与切花等处理手法
7. 油料的配方，土豆与豆腐的烧制技巧
8. 铁板烧的设备器具使用及维护

铁板鱿鱼是铁板烧小吃的一种，它是鱿鱼放在铁板上，反复煎至成熟后，刷上秘制的辣椒酱而成的一种街头小吃。香，辣，鲜，嫩是铁板鱿鱼的风味特点。铁板鱿鱼以独有的特色，在中国南北，广受客人喜欢，随处可见众多铁板鱿鱼的经营者，可以摆摊，可以开店，设备仅需一块铁板而已。铁板鱿鱼技术多年来，行内一直秘不外传，导致很多想从事这个小吃项目的人无法进入，中华美味香小吃技术培训现将秘制配方公开，让更多有志于铁板鱿鱼创业的朋友分享该行业的世大财。

铁板鱿鱼是拿新鲜鱿鱼作为原料，然后再用生姜、葱花、生粉、料酒等配料进行腌制，再穿成串子，最后再用铁板等工具煎熟，撒上特制的铁板鱿鱼酱料和红油，即可享用这道美食小吃。

铁板鱿鱼培训多少钱？

膳学派餐饮小吃培训机构常年提供铁板鱿鱼培训，专业老师一对一现场技术指导，自己动手实际操作整个制作过程，直到制作出成品，学好学会为止。

铁板烧讲究其食材新鲜，干净卫生，鲜味完全来自食材本身，没有一点腥味，丝毫不会破坏食物的原味，并且铁板导热快温度高，食材可以迅速地成熟，较大程度地保留食材的营养，口感也是无法比拟地有汁有味。