

威海学习铁板豆腐，超好吃

产品名称	威海学习铁板豆腐，超好吃
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

威海学习铁板豆腐，超好吃001

铁板豆腐用扒炉烤制，辅以各类调料配料，香味浓郁，滋味浓重，经营方式灵活，门槛低，投资少，可以开店，也可以摆摊，适合创业经营的新手选择。

现在街头的早点，快餐店，所售食品千人一面的，根柢没什么新鲜的小吃，群众人们早已吃腻了，总想换换口味，名食园铁板豆腐的问世，正迎合了人们的这种的需求，也为下岗职工及无业者供应了一条新的致富门道。当看到身边很多白领都放下高薪的工作辞职了，你是否会坚定自己的决心实现自己的美食小吃开店的梦想呢？投资开店的种类和方式较多，每个人都需要根据自己的实际情况来选择适宜的投资方式，不过对大多数人群而言，选择小吃投资开店方式是更保险的方式。单一品种学习一般3-5天就能学会，学习时间不限制，直到学会满意为止。成套学习一般一到两周就能学会，学习时间不限制，直到学会满意为止。

膳学派小吃培训中心小吃培训学校，有着多年的培训教学经验，来到这里，可以放心的去学习，我们有专业的师傅手把手全程指导教学，在这里，你不必担心学不会怎么办。我们是不限制你的学习时间的，既使你完全没有过制作的经验，我们的师傅也会耐心的教学，直到能学会为止。并且我们还提供了食宿和午餐让学员学技术无顾客，短期培训三五天就能学好技术。

膳学派理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、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.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

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。

自我实践：

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

实操内容

1：酱料制作

较好步，主要系统学习如何使用葱姜蒜、调和油、辣椒末、孜然、花椒油、盐等食材制作铁板烧专用酱料。这里重点学习掌握制作方法、步骤、时间、火候控制等知识。

2：椒盐制作

第二步，主要系统学习如何使用花椒、食盐等食材炒制椒盐。这里重点学习掌握炒制时间、火候控制、过滤等知识。

3：原料处理

第三步，主要系统学习豆腐、土豆的处理。这里重点学习掌握原料的清洗、切制等知识。

4：煎制豆腐/土豆

第四步，主要系统学习如何煎制土豆、豆腐。这里重点学习掌握每种食材的煎制手法、技巧、火候控制、时间等知识。

培训方式

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；
- 5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右,视个人情况而定。

铁板豆腐有广阔的市场,市场上的烧烤有无店的推车经营,有烧烤直培训和经营方式和烧烤培训和经营方式一样,经营方式灵活,它口味多样,吃起来方便快捷,不论各种年龄阶段的人士都很喜欢,无论是、商场、广场、公园、超市、街道、夜市旁等摆摊经营,还是在商业街、闹市区开店或摆摊经营都很适合。由一到两个人即可经营,经营方便灵活,设备为铁板烧小吃推车。烧制的食品常见的有街头或人群聚集地的铁板烧鱿鱼、铁板烧里脊等。创业投资者可根据自身的实力选取投资设备。

韩国火爆铁板香豆腐,一个风靡台湾的全新特色小吃品种,它色泽金黄,口味超级好吃。凡是到过台湾的朋友都会发现,在台北士林、锡口、西门町等几大著名美食市场,每一个卖铁板香豆腐的摊位前,都会看到人潮涌动,争相购买的火爆场面。韩国台湾铁板香豆腐火爆热卖的旋风,正由台湾袭卷而来。目前,已经火爆广州,深圳,东莞等地,但大多区域市场空白。你想投资几千元月入近万元吗?你想经营天天数钱数到手软的火爆小吃生意吗?不要犹豫赶快抢占先机,下一个赚钱的一定是你!