

铁板鱿鱼培训，德州铁板鱿鱼培训

产品名称	铁板鱿鱼培训，德州铁板鱿鱼培训
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

东营哪里可以学铁板鱿鱼技术多少钱

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

培训内容

- 1、大连铁板鱿鱼的设备介绍；
- 2、分档和腌制的处理技巧；
- 3、调料制作手法；
- 4、大连铁板鱿鱼制作时间和手法。
- 5、火候掌握的巧方法。

培训过程

实操课：培训过程先从选材开始到全部过程，秘方的配制，制作流程等全部程序的制作。

都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止！

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般1-2天左右，视个人情况而定。中心承诺让每位学员

高高兴兴的来，开开心心的走！

特别赠送

学习资料，授权铜牌，服装，招牌设计、价格表设计、店铺装修参考和宣传单设计等...

温馨提示

在美膳学派您可免费携带1名家人一起学习哦~~咱们费用可能也不是更便宜的，但是咱们保证口味是更地道的!

膳学派提供更优质的培训材料，更好的设备，争取让每个学员都学有所成，学到受用一生的真本事

更完备的小吃创业解决方案，让您少走弯路。

建议多多考察、品尝。味道满意，再决定学习

学完如遇到任何技术问题，都可随时联系老师，我们随时为您解答创业遇到的疑问。

大连铁板鱿鱼是在十五、六世纪时西班牙人所发明，当时因为西班牙航运发达，经常扬帆遨游殖民于世界各地，由于船员成日与大海为伍，海上生活十分枯燥乏味，只好终日以钓鱼取乐，再将鱼炙烤得皮香肉熟，这种烹调法，后来再由西班牙人传到美洲大陆的墨西哥及美国加州等地，直到二十世纪初由一位日裔美国人将这种铁板烧熟食物的烹调技术引进日本，后由日本传入大连，成为名震全国的大连铁板鱿鱼。