

日照街头铁板鱿鱼技术培训，铁板鱿鱼小吃技术学习中心

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 日照街头铁板鱿鱼技术培训，铁板鱿鱼小吃技术学习中心 |
| 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

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，青岛膳学派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。

青岛膳学派铁板鱿鱼培训要点

- 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