

青岛专业培训铁板鱿鱼技术，短期速成班

产品名称	青岛专业培训铁板鱿鱼技术，短期速成班
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。其主要原料是鱿鱼、洋葱、辣椒面，味道咸辣。铁板烤鱿鱼的口味是鲜，工艺是烤，难度属于中级。把铁板烧热后放上鱿鱼，在烤好的鱿鱼上刷一些辣酱等调料，味道十分鲜美。

铁板鱿鱼是采用中香料秘制配方加工出与众不同的香味，所用的原料都是先经过几十种调料中药材浸泡，然后经铁板烤制而成，吃完一次还想吃，回头率达百分之九十八以上，收入十分可观。据来品尝过的人介绍称，铁板鱿鱼刷上各种不同的调味酱，鲜美润滑，油而不腻，可现场加工现做现卖,不仅受到青年男女和学生的喜爱，还倍受中老年人的青睐，是一道美味的小吃!

青岛膳学派课程安排

1：酱料制作

第一步，主要系统学习如何使用调和油、葱姜蒜、辣椒、花椒油、孜然、盐、白糖、鸡精等食材制作风味酱料。

2：处理鱿鱼

第二步，主要系统学习如何购买、处理鱿鱼。这里重点学习掌握鱿鱼的切制手法、技巧等知识。

3：腌制鱿鱼

第三步，主要系统学习鱿鱼的腌制。这里重点学习掌握鱿鱼的去腥、增香等知识。

4：穿制鱿鱼

第四步，主要系统学习如何穿串子。这里重点学习掌握鱿鱼的穿法、技巧等知识。

5：炸制鱿鱼

第五步，主要系统学习如何操作使用煎扒炉设备煎炸鱿鱼。这里重点学习掌握炸制火候、时间、刷酱料等知识。