

# 专业培训铁板烧 铁板豆腐培训

产品名称	专业培训铁板烧 铁板豆腐培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 专业培训铁板烧 铁板豆腐培训

学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！

### 培训时间

不限制学习时间，包教包会，一般3天左右。

### 培训课程安排

#### 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、铁板豆腐的系统讲述；
- 2、铁板豆腐原料的选购；
- 3、铁板豆腐食材的预加工；
- 4、铁板豆腐加工的基本标准；
- 5、铁板豆腐加工的工艺步骤；
- 6、铁板豆腐经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

铁板豆腐是一道街边小吃，是用铁板把豆腐煎熟后，再用铁铲将豆腐切段，然后撒上特制酱做成；铁板烧讲究其食材新鲜，干净卫生,鲜味完全来自食材本身,起源于日本,已经有40年的悠久历史,目前国内铁板烧风靡大江南北,红透全国各地,经历数年市场培育,在各地城市形成了一批又一批铁板烧的爱好者顾客群,无论在南方还是北方,无论是在豪华的酒店还是繁华的街头都可以火爆经营,深受欢迎老少皆宜!。