

岳阳铁板烧培训

产品名称	岳阳铁板烧培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

中华饮食文化五千年，餐饮成为百姓生活中不可或缺的一部分。中国餐饮业伴随着改革开放的四十年来，产业规模不断扩大，保持着快速、稳定的发展。从吃得饱到吃得好，从吃得好到吃得精、吃得丰富，舌尖与味蕾革命从来没有停止。美食与大家的生活密不可分，现在食物吃的方法实在是太多了，每一个人都在不断学习进步中，美食也是，在经过不同的人，不同的做法，一直在发生改变着，不同的人不同的口味，虽然味道不同，但是喜欢的人也不会少，对吃而言，喜欢就是美食。

铁板烧，是一种菜的吃法。先将铁板烧热，旋即在上面放置鲜肉和蔬菜，盖一下就吃。铁板烧是在十五、六世纪时西班牙所发明，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，铁板烧，后来由西班牙人传到美洲大陆的墨西哥及美国加州等地，直到二十世纪初传入日本，经改良成为名噪一时的日式铁板烧。

食为天联系人：唐老师

联系电话：18707499801 微信qq同号

优惠活动：一份学费学两个人 优惠尽在咨询哦！

单位地址：长沙天心区刘家冲南路599号碧水春城碧桂园3期17栋三楼曾氏食为天美食培训

郑重承诺：学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

培训内容：铁板鱿鱼、香辣炸串、铁板鸡肉串、羊肉串牛肉串、脆骨鸡翅、鸡尖、鸡腿、海带牛肉丸、鱼丸墨鱼丸、虾丸里脊肉、鸡心鸡肾、鲜虾串猪肾、墨鱼仔薯片豆腐，各种蔬菜类，金针菇、韭菜、青菜、香菇（送：海鲜腌制，肉类腌制，飘香粉制作，鲜香酱调制、刷料）

培训课程

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2.项目技术详细批解
- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4.专业老师手把手教学
- 5.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
- 6.原材料的选择，采购，成本、预算。

人的一生大的失败，不是跌到，而是从来不敢奔跑，没有勇气付出行动去实现自己的梦想！

今天看懂是机会，明天看懂是故事。这是一个快鱼吃慢鱼的社会，如果只是等待，*一会发生的事只是时间变了！知道趋势只是专家，掌握趋势及有胆识去做，才是赢家。

长沙曾食坊不论你的学历高低，不论你贫穷或富有，不论你学习技术领悟能力高低，当你学习技术的时候，我们总是始终如一，不厌其烦的为你的讲解理论知识，一对一的传授技术，毫无保留的把技术教给了所有的人。