

青岛铁板鱿鱼培训班，可包吃住

产品名称	青岛铁板鱿鱼培训班，可包吃住
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

青岛铁板鱿鱼培训班，可包吃住016

膳学派课程介绍

铁板鱿鱼采用新鲜鱿鱼作为原料，再用生粉，生姜，葱花，鸡精等食材进行腌制，然后再用专用设备煎熟，最后再加以孜然粉，辣椒面，秘制红油，秘制酱料等调料制作而成。

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。铁板烧起源于日本,已经有40年的悠久历史,目前市场比较火。街头吃的铁板鱿鱼，远远闻香而至，看着小贩用小小的铁铲，分割着鱿鱼，不断地翻动鱿鱼，听着油渍着鱿鱼发出的响声，同时酱料一层一层的刷上，散发出让人难以抗拒的香味。

铁板置于火炉上烧热，用排刷在铁板上均匀地刷上一层植物油，将洋葱切成均匀的小颗粒状放入铁板上炸出香味，将穿好的鱿鱼串置于铁板上进行烤制，在烤制过程中应时刻注意调节火力的大小，并不断地刷油、翻面、以免烤糊，在烤制过程中应在鱿鱼表面撒七适量五香粉、孜然粉、辣椒粉、花椒粉烤制好后的鱿鱼表面刷上一层飘香酱后即可食用。

小吃培训学校：膳学派小吃拥有一个顶尖的团队，公司以"创造一流品牌、培养一流人才"为发展目标，坚持"同心同德创大业，一心一意求发展"的理念，秉着"为企业创造利润；为员工谋求福利；为学员创造财富；为社会贡献价值"的信念，在成功的大道上昂首阔步！

膳学派小吃郑重承诺：随到随学，包教包会，包材料，包食宿，学会为止。所有学员一对一的，手把手的实际操作培训，前期师傅做，学员看，后期学员做，师傅指点，反复练习，学会为止！正真做到不一样的培训，不一样的收获！

膳学派课程内容

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。