# 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撤匕适量五香粉、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。