

铁板豆腐培训，威海铁板豆腐培训班

产品名称	铁板豆腐培训，威海铁板豆腐培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

济宁哪里有铁板豆腐技术学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

铁板豆腐色鲜味美，现烤现卖，可观性强，环保卫生，顾客吃得放心、舒心。这就是市场热销的根源，不必担心卖不出，只怕烤制供不上。小食品大市场，人见人爱人人赚。“铁板豆腐”是以普通白豆腐、豆干、卤豆腐为原料，加上特殊配制的香料，用铁板烤出，具有色鲜、味美、浓香扑鼻、久吃不厌等特色的豆腐。

铁板香豆腐五大卖点：

- 1：香飘四溢 诱人食欲。
- 2：口感 人人叫绝。
- 3：百变口味 适合南北。
- 4：小本投资 风险无忧。
- 5：百姓价格 平民消费。

铁板豆腐虽然小，但是制作起来并不简单，至少如何让豆腐入味又能保持不碎，酱料怎么做才更美味就不是简单能做好的，想要经营铁板豆腐赚钱，味道好才是王道，有了味道好的技术配方还愁没有消费者，铁板豆腐是路边摊较受欢迎的小吃，外层酥脆内层滑嫩，有着浓浓的街边风味；铁板豆腐还讲究现做现卖，这样才会鲜香爽口。

铁板豆腐学习内容：

- 1、铁板豆腐所需原料的选择及技巧；
- 2、豆腐加工制作全流程与技巧实操；
- 3、各种配料的处理方法与技巧实操；
- 4、铁板豆腐秘制配方实操与练习；
- 5、所需几十种香料的识别配料配方；
- 6、所需的工具与设备器具采购途径和要求；
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业；
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

膳学派教的铁板豆腐，家常小吃也能够做菜肴，养分丰盛，味道鲜美，做法简略。是家常、路边小吃的。“铁板香豆腐”是以一般白豆腐、豆干、卤豆腐为资料，加上特别制造的香料，用铁板烤出，具有色鲜、味美、香味扑鼻、百吃不厌等特征的豆腐。其多食用对人的身体有利，众所周知豆腐中含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素，还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白，其消化吸收率达95%以上。

中国膳学派欢迎你参观、考察、品尝、学习。欢迎来电、加微信咨询详情

下岗职工，退伍军人，残疾人，特困户，应届大学毕业生，学费优惠30%。

在当前这个毕业生待业数量已经到上百万的时候，木有一种工作能称作铁饭碗，而这样的大众情况也导致了有目标有情怀的人们都想去学些什么，经营些什么。那么请来膳学派看看我们的铁板系列吧。讲课内容:一、调味品料的基本知识，包括什么是风味、什么是复合味、风味的调配方法、复合味的调配方法、调味的重要性、基本调料的制作和配方等。二、经营售卖的方法和技巧，包括热情服务的几大标准、生意人应该具备的能力和素质、行业的专业知识和技能、创业者的正确心态。三、开业活动及活动方案、预案等。四、原料管理及进货渠道。五、原材料的预处理技术。六、菜品制作工艺及实际操作，包括其中的制作、保存、回锅等关键环节的技术等。