

# 济南正宗铁板鱿鱼小吃培训

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 济南正宗铁板鱿鱼小吃培训          |
| 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

### 济南正宗铁板鱿鱼小吃培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

铁板鱿鱼培训，铁板鱿鱼非常受各地食客喜爱，尤其是在一些路边摊摆档的档口更是受欢迎，铁板鱿鱼是一道闻名各地大街小巷的风味小吃，脆嫩爽口，香辣鲜美，食后回味无穷。经常能够看到有人在路边，商场附近，闹市区，学校门口卖这种小吃，吃铁板鱿鱼适合一大串一大串的拿着吃，很是刺激，铁板鱿鱼风靡大江南北，红透全国各地。所有项目为一次性收费，中途不再收取任何其他费用，免费提供食宿，包培训食材。

小吃培训学校教做的鱿鱼也称柔鱼、枪乌贼。鱿鱼中含有丰富的钙、磷、铁元素，对骨骼发育和造血十分有益，可预防贫血。鱿鱼除了富含蛋白质及人体所需氨基酸外，还含有大量牛磺酸的一种低热量食品。可预缓疲劳、恢复视力、改善肝脏功能，鱿鱼所含的多肽硒等微量元素，有抗病毒、抗射线的作用。中医认为，鱿鱼含有滋阴养胃、补虚润肤的功能。

铁板鱿鱼是当今小吃市场上的一项特色品种，深受人们欢迎，尤其是青年男女更为青睐！铁板鱿鱼因采用特别酱料及处理工艺，使其食之鲜香无比，口感丰富，回味持久而赢得人们的喜爱。短短的几年时间，大江南北各大城市几乎随处可见，可谓火热之极！

铁板烧起源于日本,已经有40年的悠久历史,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!

铁板烧讲究其食材新鲜，干净卫生,鲜味完全来自食材本身。没有一点腥味，丝毫不会破坏食物的原味。并且铁板导热快温度高，食材可以迅速地成熟，最大程度地保留食材的营养，口感也是无法比拟地有汁

有味。

铁板烧配方,是采用中香料秘制配方加工出与众不同的香味,吃完一次还想吃,回头率达百分之九十八以上,收入十分可观.所用的原料都是先经过几十种调料,中药材浸泡,然后经铁板烤制而成.

铁板烧可做的食品种类众多,如,鱿鱼、热狗(香肠),牛肉、海螺、鸡、动物肾脏、腰花、炒饭、鲈鱼等等再刷上各种不同的调味酱,鲜美润滑,油而不腻.本品可现场加工现做现卖,不仅受到青年男女和学生的喜爱,还倍受中老年人的青睐!是一道美味的小吃!深受广大人民的喜爱。

## 常见问题

1、你们是合作形式还是技术传授？

膳学派美食培训是技术传授，配方+技术+实操，双流老妈兔头技术全部传授。不保留，学员完全掌握核心技术，不受限制，独立开店。

2、你们是学校还是培训公司？

我们是公司形式，不是学校，我们针对的学员都是自己创业开店的，老师一对一教学，学员全部动手操作，重实操、少理论。简单易学。上手快。

3、现在培训机构多，到你们那里能学到真技术吗？

膳学派美食培训的宗旨是不忽悠、不欺骗任何一个学员，诚信教学的态度，过硬的技术，赢得了无数学员好评！我们用味道说话，每位学员都可以来我们公司考察品尝。满意了再学习双流老妈兔头。

4、我没有基础能学会吗？

我们的学员零基础的达到80%，我们教学多年，有丰富的教学经验，我们的学员都是从基础的开始学起，根据个人接受能力来为每位学员设定不同的教学方案。老师手把手的教，配有学习资料，全部动手操作，每天安排复习时间，反复操作。直到学会为止。

5、学习完的原材料在外面能否买到？

全部项目（包括双流老妈兔头）的所有的原材料在市场上都能买到，并不需要从我们公司购买任何的香料原材料。购买材料的进货渠道，我们老师都会为你们免费提供。解决了学员的后顾之忧。

## 6、学习完，能独立开店吗？

成熟的教学经验，全方位的服务流程。配方+实操+店面成本控制及管理经验+开店营销技巧。学员培训完，我们都会根据学员的意愿，安排到我们成功的学员实体店免费实习，这样不单单是让学员掌握了技术，关键还能学到店面经验。帮助学员以后的开店打下了基础。