

临沂铁板豆腐培训中心

产品名称	临沂铁板豆腐培训中心
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

临沂铁板豆腐培训中心

铁板豆腐是以普通白豆腐为原料，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。烧烤食品火爆全球。铁板豆腐有广阔的市场，市场上的烧烤有无店的推车经营，有烧烤直培训和经营方式和烧烤培训和经营方式一样，经营方式灵活，它口味多样，吃起来方便快捷，不论各种年龄阶段的人士都很喜欢，无论是、商场、广场、公园、超市、街道、夜市旁等摆摊经营，还是在商业街、闹市区开店或摆摊经营都很适合。由一到两个人即可经营，经营方便灵活，设备为铁板烧小吃推车。烧制的食品常见的有街头或人群聚集地的铁板烧鱿鱼、铁板烧里脊等。创业投资者可根据自身的实力选取投资设备。

在我们膳学派这里，我们不控制材料配方，全套技术毫无保留地传授给学员！我们膳学派做的铁板豆腐口味包括：麻辣味，孜然味，香辣味，五香味，原味等多种口味供顾客选择，操作简便设备投资小,经过培训马上即可经营！“铁板香豆腐”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。烧烤食品火爆全球，而烤素食在90%的地方乃是空白。长沙神来福小吃培训中心专门配制的香料，洒于豆腐之上，使香味在豆腐的煎制过程中，慢慢渗入豆腐当中，清香之气与豆腐深度融合，极度丰满你的食欲。热狗、鸡肉串、鸡柳等都可以代做、满足不同人的需求。

实际操作内容

- 1、铁板豆腐的系统讲述；
- 2、铁板豆腐原料的选购；
- 3、铁板豆腐食材的预加工；

- 4、铁板豆腐加工的基本标准；
- 5、铁板豆腐加工的工艺步骤；
- 6、铁板豆腐经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

自我实践：

- 1、备原材料，老师旁边检查指导。
- 2、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

学铁板豆腐技术就到膳学派培训学校，膳学派是一家集餐饮培训、餐饮咨询、餐饮业务策划与服务，为一体的综合性餐饮业服务公司，以真诚扶持创业为向导并以提供优质的特色美食技能为目标的培训机构。以培养“汇集天下名吃，培养创业精英”为己任，秉承“专业、诚信、务实、创新”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。通过对学员一对一的实操技术培训和技术理论培训;成功的创业渠道指导;创业店铺开张后续服务，一体化的流程;力图让每位有梦想的学员都可以的创业成功。