

# 平度特色铁板鱿鱼小吃培训中心

产品名称	平度特色铁板鱿鱼小吃培训中心
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

平度特色铁板鱿鱼小吃培训中心

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。

- 1、鱿鱼富含钙、磷、铁元素，利于骨骼发育和造血，能有效治疗贫血；
- 2、鱿鱼除富含蛋白质和人体所需的氨基酸外，还含有大量的牛黄酸，可抑制血液中的胆固醇含量，缓解疲劳，恢复视力，改善肝脏功能；
- 3、鱿鱼所含多肽和硒有抗病毒、抗射线作用。

吃过铁板鱿鱼的人都知道，它的做法并不难，就是把竹签串住的鱿鱼在高温铁板上煎熟，滴上油，撒上各种佐料，来回的翻转几遍就做好了。铁板导热快温度高，食材可以迅速地成熟，能够最大程度地保留食材的营养，口感也是有汁有味。

家里没有铁板的不要急，可以用平底锅代替，口感跟铁板的是一样的。外面的铁板鱿鱼贵而且不卫生，在家做就能避免这些问题。学会铁板鱿鱼的做法，以后再也不用乱花钱了，酱料配比很重要！下面就教大家铁板（平底锅）鱿鱼的做法，还有秘制酱料的配比哦。