

广州白云铁板鱿鱼技术培训课程

产品名称	广州白云铁板鱿鱼技术培训课程
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州白云铁板鱿鱼技术培训课程找食为先，食为先小吃培训学校常年招生，随到随学，包教包会，食为先小吃培训学校，学习时候所有技术核心配料配方不保留教课，学会学好以后，不受学校的控制，学员学习的时候直接就是教授较核心的技术，学员掌握技术自己动手操作，老师手把手的教授，理论与实践相结合，考虑到每个人的实际动手操作能力，不限制学员的学习时间，学会为止的。

近几年来走在城市的大街小巷，随处可闻铁板鱿鱼的奇特香味，爱好此物之君想必是一听铁板鱿鱼的名字就已经是喉部咽水，恨不能马上食之而后快。铁板鱿鱼起源于什么时候我们并不明确，但它一时悄然在我们身边风靡大江南北，在全国各地形成了一批又一批的烤鱿鱼爱好者。铁板鱿鱼，是大鱿鱼在其中的一种烹调方法，其不但味儿香，且还能使食欲不佳的人开食欲。

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。铁板鱿鱼燃爆初冬，并且铁板导热快温度高，食材可以迅速地成熟，比较大程度地保留食材的营养，口感也是无法比拟地有汁有味。

铁板鱿鱼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。

广州白云铁板鱿鱼技术培训课程来食为先学习，食为先铁板鱿鱼的配方是由多种香料按比例配制而成，散发出香气，抑制了鱿鱼的腥味，味道更独特。食为先本套餐技术教学有：鱿鱼的前期处理及分割，鱿鱼的穿制手法，鱿鱼的腌制，鱿鱼的制作，鱿鱼酱料的配方，撒料的配制技术，辣椒油的配制技术等，无需基础，均可完成学习。