

承德铁板烧培训班-随到随学

产品名称	承德铁板烧培训班-随到随学
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

有些人认为铁板烧是一种不健康的食物，其实是因为许多的地方都乱使用添加剂或环境比较差等。或有一些人感觉价格低廉担心安性性等。其实如果在质量上面把好关，也是可以说是不错的食物的，那么怎么学习铁板烧呢，下面来看看吧。

1.鱿鱼用白醋浸泡3到5分钟，然后。把鱿鱼黑皮，内脏去除并清洗干净。（用白醋浸泡鱿鱼的黑皮容易去掉）

2.把鱿鱼须切成段，鱿鱼内侧切井字花刀。水中放料酒，把切好的鱿鱼放进去焯一下，水一开鱿鱼就会慢慢卷起来。

3.烫好后捞出备用。把五花肉切片，在开水中煮5分钟。把葱头胡萝卜小尖椒切菱形块。韭菜切大段。把一汤匙甜面酱，一汤匙老干妈辣酱，一汤匙番茄沙司放在碗中并搅拌均匀备用

4.起炒锅，炸葱姜，然后放入胡萝卜煸炒。然后放入葱头和小尖椒，稍微煸炒一下。然后放入烫好的鱿鱼和五花肉接着煸炒。

5.放入调好的酱料。把烤盘在火上加热，加热以后把所有食材倒入烤盘，加少许盐，放入韭菜煸炒，直到烤盘发出滋滋的声音就可以关火了，关火后淋入香油。

6.用夹子把烤盘夹到隔热木板上，就可以开吃啦。

培训课程安排：备原材料，老师旁边检查指导。自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间:每周一到周日,早上9点到下午5点,随到随学,小班授课,我们不限制学员的学习时间,直到学会为止。

课程班型:工作日班、假日不休息,学习时间自由安排。

产品优势：味干特总部拥有更好的人才和技术设计团队，把握市场的流行走向,创造大家所需要的产品，总部根据市场调研结合大众的口味不断的推出新品，精益求精、完美体验。

咨询：齐老师-地址：北京朝阳区小红门

在加盟好吃的餐饮加盟项目之后还有重要的一点就是对于各种类型的小吃要开始一个属于自己的小吃的技术，如果一个城市之中只有你一家这样的小吃加盟店铺采用加盟商给你技术其实也是一件不错的事情，如果两个相同的小吃加盟店是有着一样的技术的，就要在服务的方面下手了。