

# 铁板鱿鱼技术包教包会

产品名称	铁板鱿鱼技术包教包会
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

这里教授正宗的铁板有技术

膳学派小吃培训学校教做的铁板鱿鱼香喷喷的铁板鱿鱼非常受食客喜爱，尤其是在一些路边摊摆档的档口更是受欢迎，铁板鱿鱼是的地方风味小吃，起源于鱿鱼产地大连。脆嫩爽口，香辣鲜美，红亮诱人，回味无穷。

铁板鱿鱼风靡大江南北，红透全国各地，历经数年市场培育，在各地城市形成了一批又一批的烤鱿鱼爱好者顾客群。无论是在南方还是北方都可以火爆经营，多年来行业内对此配方密不外传，致使一些想创业的人无法进入这个行业，无法分享这个行业带来的火爆财富。本部为帮助广大小本经营者创造就业门路，公开此配方，使创业者能捷足先登迅速进入该行业，分享该行业带来的巨大财富。

铁板鱿鱼是怎么做的，对于众多普通人来说，餐饮业一个很大的吸引力在于，它的进入门槛低，只要你有一技之长，稍微有点启动资金，再加上那么些许的冒险尝试精神，然后在确定自己的餐饮产品有需求的情况下，那么你就可以大胆去尝试，餐饮业对投资者几乎没有任何要求。铁板鱿鱼是怎么做的，铁板鱿鱼，大街小巷都有，但生意却超好。一个铁板架支起来，炉门一开，香飘十里。很多外地的朋都特爱吃铁板鱿鱼。其实铁板鱿鱼技术也很简单，那个在铁板上香气四溢的鱿鱼酱是做出美味铁板鱿鱼的关键。

铁板鱿鱼是近年来受欢迎的小吃项目之一，经常能够看到有人在路边或是商场、学校门口在卖这种小吃，当然食客都是众多的，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。

膳学派铁板鱿鱼配方，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。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，不仅受到青年男女的和学生的喜爱，还倍受中老年人朋友的青睐。

