济南铁板鱿鱼培训

产品名称	济南铁板鱿鱼培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

创业是目前我国市场上较为流行的行业选择。对于许多年轻人来说，选择自主创业是一个非常具有前景的行业。一 般而言，对于初次创业的创业者来说，合适的创业项目主要有一些小本生意买卖，比如开店培训饮食餐饮店铺、小吃摊位。 这些创业项目面向的消费群体非常广大，所以对于创业者来说，可以保证一定的市场份额。此外，这些小本生意买卖创 业成本低，可以让他们获得非常好的开头条件。在此基础上进行合理的经营，相信都可以获得非常广大的商业利润以及 市场前景。

铁板鱿鱼是用铁板煎熟后，再用铁铲将鱿鱼切段，然后撒上特制酱，香辣鲜嫩的铁板鱿鱼就做好了。许多人都是双手各拿一大把鱿鱼，伸长脖子大口大口地咬，虽然吃相不甚雅观，但是烤鱿鱼确实非常可口。这种味道神奇鲜香，独具一格的异国风味，所到之处家家生意火爆，率先推出必将在当地引发美食狂潮。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。长沙曾食坊培训正宗铁板鱿鱼制作，技术精湛、滚动招生、随到随学、包教包会、学会为止、一对一的讲解、手把手的传授、学员亲手操作、理论结合实际，保证每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归

铁板鱿鱼，铁板鱿鱼培训铁板鱿鱼特点：

海鲜味十足，辣、鲜、香、百吃不腻、有嚼劲。

培训内容

1、各类原料刀工练习;

2、各类原料预处理方法;

3、鱿鱼的选制和穿制

4、鱿鱼腌制

5、鱿鱼的烤制

6、铁板鱿鱼酱的调制;

7、油料的配方;

8、铁板处理、保存;

9、原料、配料、处理、保存;

10、烧制成品的串法上签技术;

11、成串上酱、调味方法;

12、各种口味调料的制作方法;

13、整个实操烧制火候与油温;

14、下铁板前的腌制技术;

培训课程安排

一、理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

二、示范讲解：

1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

三、自我实践：

1.自己备原材料，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。

食为天厨师技能培训学校产品培训免费支持：A.老师帮助建议产品开店定价;B.老师传授产品项目成品控制及利润分析经验;C.老师帮助分析店面设计及器具、调料摆放管理;D.公司提供3年技术免费支持服务;E.公司推出1人学费可以2人来学;F.安排专业售后老师免费一对一电话售后服务3年;G.提供开店设备清单和开店货源渠道方向;