

蚌埠学习关东煮技术的学校 一对一教学

产品名称	蚌埠学习关东煮技术的学校 一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

膳学派小吃培训学校 学会为止 一对一教学

膳学派小吃培训学校教做的关东煮汤料配方，关东煮是用竹签串成鱼丸、肉丸或者蔬菜在精心调制的高汤种煮过后，再把煮好的关东煮放入汤杯中食用，有诱人的香味，口感别致细腻，食后口齿生香，回味无穷。品尝一次欲罢不能，必将成为回头客，顾客一般消费在5-8元左右，早上来几串关东煮，再来一碗高汤，可做早餐食用，是女性和上班族的较爱。

真正好吃的关东煮做起来一点都不“简单便利”，汤汁很关键，不同地区会根据当地风物来熬汤汁，例如关东地区就是用木花鱼和昆布来熬汤。正宗的关东煮汤汁是不煮开的，一般是维持在80度左右，让食材慢慢入味，食材的搭配和先后顺序也很讲究，不能放多余的调味料，更不是一锅食材直接丢进去煮一通。

关东煮在中国台湾也十分流行，在当地又被俗称作黑轮（台罗拼音：Oo-lián），这是台语中带有齿音性质的边音导致的类化。

实际上，台湾的关东煮大部分已不是日本的原始口味，且在放置的材料上，也有相当当地差异性。