

广州从化正宗寿司技术专业培训

产品名称	广州从化正宗寿司技术专业培训
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

广州从化正宗寿司技术专业培训找食为先，食为先小吃培训学校教学经验丰富，师资力量雄厚，专业老师手把手教学指导，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，包学包会。专业技术老师按照日本寿司标准的比例配方，手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

寿司是日本传统美食之一。主要材料是用寿司醋调味过的维持在人体体温的饭块，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料，其味道鲜美，很受日本民众的喜爱。花色种类繁多。配料可以是生的，也可以是熟的，或者腌过的。似乎配料的不同，使得寿司的价格，档次差距甚大以简单为美味，以自然为美味，日本料理之所以逐渐在世界各地蔚然成风，受到越来越多人的喜爱，原因在此。

食为先寿司培训内容：

- 1、原料筛选：系统了解寿司原料的筛选，采购，存储方法和技巧。这里重要需要掌握新鲜寿司原料的筛选，以及存储知识。
- 2、寿司米制作：系统学习寿司米的制作方法。这里主要需要掌握寿司米蒸制时间，火候，寿司米拌制方法，调味方法等知识。
- 3、寿司醋制作：系统学习如何制作寿司醋。这里主要需要掌握寿司醋配方，寿司醋的调制方法等知识。
- 4、寿司酱油的制作：系统学习寿司酱油的制作方法。这里主要需要掌握寿司酱油配方，寿司酱油的调制方法等知识。
- 5、寿司配料处理：系统学习寿司各种配料的准备方法。这里主要需要掌握寿司配料的初加工以及各种配料的搭配知识。

6、寿司的制作：系统学习寿司整体制作步骤。这里主要需要掌握寿司制作的各个步骤，怎么卷寿司，寿司饭菜的搭配等知识。

7、寿司切割装盘。

广州从化正宗寿司技术专业培训就到食为先，食为先小吃技术都是由本中心专业老师们多年的实践、反复的推敲研制而成，每种主配料的用量很准确，一学就会。到食为先小吃培训的学员随到随学，为您节省每一分的宝贵时间。没有任何基础的学员老师都会手把手教，传授小吃制作及核心配方。