

山东潍坊能学饭团技术

产品名称	山东潍坊能学饭团技术
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

饭团培训学校，老师一对一培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

饭团主要的制作材料是米饭配上生鱼片或者其他的食材制作而成，还可以根据个人喜好或者需求做成不同样式的饭团。饭团传统上对于饭团的印象就是在一团蓬松的白米饭中计入内馅或者烤鲑鱼，再以海苔将整个饭团满满地包裹起来。后在1970年代开始产生变化，饭团中包裹的内馅有了多种不同口味，外形也发生了很大的变化，让顾客的选择也变得多样化。并且，也深深受到了男女老少的喜爱。

饭团培训种类：

培根饭团、招牌饭团、紫菜肉松饭团、深海金枪鱼海苔饭团、黑椒牛柳紫米饭团、台湾香肠卤蛋紫米饭团、川香鸡块饭团、豆沙芝麻饭团、儿童蛋香饭团、田园时蔬饭团、手握寿司培训、花样寿司培训、饭

团便当培训、日本寿司培训、日本饭团培训、军舰寿司培训、小卷寿司培训、手卷寿司培训、日本料理培训、章鱼小丸子培训等等

寿司可以分为很多类，常见的有卷寿司、握寿司、押寿司、稻荷寿司、散寿司等，较受欢迎的莫过于握寿司和卷寿司了。但无论何种寿司必须的材料则是米饭，它是决定寿司的基础。肥小而稍带甜味的秋田小町米是做寿司的不二之选。米饭煮熟后，加入适量的调味物，待降温之后便可用来制作寿司，用此种米做的寿司口感松软润糯，稻香清新无回生。而用一般大米则会有发柴发干的现象，有的甚至饭粒干结发硬，严重影响了寿司的口感。寿司可以有酸、甜、咸、辣等多种风味，做寿司时则需根据寿司的品类来选择搭配相应的食材和佐味料，因此食材的选择是做好寿司的关键。

寿司培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。寿司就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家寿司店，到我们来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

校长推荐：招牌寿司，烤鳗虾卷、卷、樱花之恋，黄金甲，蛋黄鱿鱼卷，香酥鸡肉卷，紫薯鳗鱼卷，黑椒牛肉卷，泡菜牛肉卷，芝士烤肠卷，缤纷彩虹卷，富豪大卷，寿司蛋糕卷，蛋黄南瓜卷，军舰寿司类：海草军舰，肉松军舰，玉米沙拉军舰，

明太子沙律军舰，芥末章鱼军舰、北极贝沙拉军舰，红色鱼籽军舰

寿司既可以作为小吃也可以作正餐，花色种类繁多。配料可以是生的，也可以是熟的；或者腌过的。视乎配料的不同，不同寿司的价格、档次差距甚大。现在日本的寿司，主要是由专门的寿司店制作并出售

。店中身着白色工作服的厨师，会根据顾客的要求，将去了皮的鲜鱼切成片和其它好材料码在等宽的米饭块上，由于各类鱼虾的生肉颜色不同，寿司也是五颜六色，十分好看。