

济宁可以学关东煮的做法

产品名称	济宁可以学关东煮的做法
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

济宁可以学关东煮的做法

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

关东煮是日本人喜爱的小吃，本名御田，是一种源自日本关东地区的料理。

通常材料包括鸡蛋、萝卜、土豆、海带、茼蒿、鱼丸、竹轮（鱼肉或豆的制品）等，将这些材料每一种都分别放在互不相通的铁格子锅（箱）里，用海带木鱼花熬制的高汤小火慢煮，煮好后有人喜吃原味，有人爱蘸酱（芥末酱、辣椒酱）。有说关东煮源自“味噌田乐”，那就是用水煮熟豆腐或者茼蒿，再用味噌（麴豉）调味后进食。

学习内容

- 1.讲述关东煮的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.关东煮骨汤的调味及熬制方法。
- 4.关东煮禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.关东煮各种材料的烫制流程及方法。
- 6.讲解关东煮的经营模式和方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。

学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。
- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。
- 4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

典秦承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

学习人数 只收一份费用，可以两人学习。方便夫妻创业、兄弟创业、父子创业。