

苏州的学习关东煮技术 不限定学习时间

产品名称	苏州的学习关东煮技术 不限定学习时间
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

关东煮小吃技术教学 包教包会 学会为止

膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功经营。我们拥有美食培训项目：特色小吃系列、早餐系列、烧烤系列、油炸系列、砂锅系列、面点系列、冷饮系列等十几个系列上百个获奖名吃，随到随学，吃住免费，学满意为止。膳学派小吃培训学校是河南省内规模较大的餐饮小吃技术培训中心。拥有一支极具专业的技术研发团队，并配备了一支精良敬业的售后服务团队，凭借精湛的烹饪技术和正宗的滋味与口感，多年来，在美食消费群体中收获了良好的口碑，在业内赢得了广泛的认同。

关东煮培训内容

- 1、关东煮原材料的选择和辨认。
- 2、关东煮原材料的处理加工方法。
- 3、关东煮底料的熬制方法、火候的掌握等。
- 4、熬料过程中的常见问题和解决方法。
- 5、关东煮秘制辣椒油的制作方法。
- 6、学习关东煮各种秘制酱料的制作方法。
- 7、学习关东煮的各种辅料、配料的制料的制作方法和调配方法。
- 8、学习关东煮各种不同口味的调制方法。

膳学派关东煮培训内容：

- 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。
- 8.预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法

关东煮通常材料包括鸡蛋、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）。

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）。根据中国人口味研发有中国特色的关东煮，在保留关东煮原有鲜味的基础上，开发出更多口味以适应中国人的口味，更丰富了关东煮菜品类型，更加鲜美，让食客拥有更多选择。华飞特色关东煮项目，制作简单，无需大厨，对门面要求低，全年无淡季，四季皆可，可做零食可做主食，全天都能卖，无需太劳累，工作量较小，可搭配其他冷饮、休闲小吃一起经营，完全不愁没生意。

膳学派小吃培训学校成立二十年来成功帮助数万名学员成功创业，根据个人接受能力不同，学员所学所有项目均不限时间学习，学会为止，学习期间，吃住免费！前期师傅做，学员看，后期，学员做，师傅看，及时指导纠正，让每个学员都能达到独立操作的水平，做出和师傅一样的味道才能毕业！饭店主打菜、红焖羊肉，以肉嫩、味鲜、汤醇、价廉深受各路食客的好评，很快便风靡牧野。

【培训内容】

- 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。

8.预算分析及风险回避,经营的模式和管理方法。

【教学模式】

关东煮全套技术和配方一并教给您。学员先尝后学、全实际操作包教包会，学习时间3-5天，知道学会为止，中途不再收任何费用。

关东煮的制作原料就是各种蔬菜和肉类，穿上竹签，放入精心熬煮的汤中。关东煮已经流行很多年了，依旧还有很多人喜欢，方便、美味好吃，价格实惠。关东煮的关键在于汤料，汤料制作的好，就会更美味。想学关东煮的朋友们，来我们膳学派，先考察后学习。