

# 泰安可以学关东煮技术，关东煮培训

产品名称	泰安可以学关东煮技术，关东煮培训
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

零基础学习关东煮技术

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。

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、投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

培训方式：按照关东煮标准的比例配方，老师手把手教你每一道工序，耐心细致全面具体，学员亲自动手操作，不限定学习时间，在实操间反复练习，直到每一位学员都能扎实的掌握一整套技术，做出学员满意的口味为止。

膳学派关东煮，是一种源自日本关东地区的料理。还有一种说法，来自我国东北地区的特色饮食(黑龙江、吉林、辽宁)。关东煮"关东煮"、"关东炊"是关西人给这种料理的名称。1997年中国大陆的日资便利店罗森把おでん引入大陆，并称其为"熬点"。通常材料包括煮鸡蛋、萝卜、蒟蒻、竹轮等，这些材料都放在昆布或者鲣鱼汤里煮。可以用来佐饭，也可以当作小吃来吃。

膳学派关东煮，用竹签串成的鱼丸、肉丸在精心调制的高汤中煮过后，再放入汤杯中食用，有诱人的香味，口感别致细腻，食过后口齿生香、回味绵长，品尝一次欲罢不能，必将成为回头客。顾客一般消费在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。

托国内著名小吃培训机构先进成熟的管理模式，结合国内小吃发展现状，用科学先进的管理理念打造一支具有专业水平的精英团队，提供名师传授、一对一、手把手教学，学员全程操作，包教包会，随到随学，学会为止。在教学上、管理上、积累了丰富的教学经验,培养了大量的学员成功开店,遍布全国各地。投资小、见效快、易学习、好操作、适用性强，是广大有志气的下岗人群和大中专毕业生创业的首选！一锅好的关东煮，高汤是关键。

膳学派小吃培训提倡“四亲”：亲临其境，亲眼观看，亲口品尝，亲手操作！膳学派虽然具备了知名度，多年来同样以低姿态示众，不收加盟费的同时也不限制学员的任何原材料与设备。从大料选料,配方配料，相关介绍及操作技巧；后期成品的处理及保存；各种原料样本；制作步骤；配方配料比例全部毫无保留地教给学员；在学习过程中，师傅都会跟学员说原材料与所需的设备需要去哪里采购，绝不保留任何材料的来源和生产厂家信息！