

临沂可以学关东煮的地方

产品名称	临沂可以学关东煮的地方
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

关东煮技术在淮安哪里学

关东煮技术培训中心

关东煮，汤汁丰富、蘸料及其品种，营养丰富，成为有名的风味小吃。诱人的香味让你垂涎欲滴，在日本、韩、台湾、东南亚特别流行。

餐饮培训学校，每款产品都是一个艺术与美味的结合，成品赏心悦目，营养又美味。学员满意度高达！

关东煮起源于东北的火锅，因其汤和蘸料口味独特，自成一格，俗称关东煮，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、回味无穷绵长，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。全天都有销售，即使每天有100个顾客消费，就可赢利200-300元。此项目简单易操作，操作时不需要专人看护，可在超市、旅游点、闹市区等经营，也可兼营。

培训内容

1，关东煮：关东煮蟹肉球 关东煮海苔鱼丸 关东煮夹心鱼排 关东煮鸡骨丸 关东煮水鱼丸

关东煮撒尿牛肉丸 关东煮鱿鱼卷 关东煮鱼豆腐 关东煮鱼丸 关东煮虾丸 关东煮鸭血 关东煮豆腐泡

关东煮鸡蛋

2，串串香: 串串香蟹肉球，鱼丸串串香，菠菜串串香，火腿串串香等，品种特别多。

培训费用

培训课程

1.讲述关东煮的发展史及基础知识。

2.讲解各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。

3.汤料的配制及方法。

4.各种半成品搭配制作。