

广州寿司培训班技术学习地址

产品名称	广州寿司培训班技术学习地址
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州寿司培训班技术学习尽在食为先，食为先寿司培训培训过程先从选材开始到寿司的全部过程，配方的配制，米饭的制作，花样的制作过程等等。一次性收费，学费低，价格亲民，学习过程中都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止。

寿司起源于日本，是深受日本民众喜爱的速食食品之一。据记载，寿司指的是保护鱼的一种方式，即往鱼身上抹盐然后用重物压紧，使它自然发酵，味道较佳。后来人们开始往里面加蔬菜，海鲜或者鸡蛋之类的做配菜，就发展成了现在人们所常见的寿司了。

寿司的制作方法：

食材：烤肠、生抽、寿司醋、3张海苔皮

做法：

- 1、备好2勺盐，一勺糖，20ml的醋，在锅里隔水加热，直到盐融化；
- 2、米饭做好冷却半个小时，加入寿司醋到米饭里搅拌均匀；
- 3、取一个鸡蛋在碗里打散，锅中倒入大量的油，大火，倒入鸡蛋，快速的煎鸡蛋，煎至金黄盛出；
- 4、取一个竹帘卷，放上一张海苔皮，米饭，在米饭上放上些肉松，交叉着放些黄瓜，烤肠；
- 5、从一头开始卷起来，用手按压下；
- 6、卷好以后再从头开始切，比较后装盘即可。

寿司是目前在南方比较火爆的投资项目，尤其在珠三角一带，各类大小寿司店生意都火爆得不得了，寿司投资小，见效快，适合在各大型超市或商场前面、步行街、工业区、夜市、旅游景点、学校、公园、车站、舞厅及电影院门口、休闲广场、饭店门口、集贸市场、生活小区等繁华地段流动加工经营。(现做现卖)一人即可运作，具有很大的吸引力。

广州寿司培训班技术学习就到食为先，食为先寿司培训老师手把手教学让每一位学员从没基础到完全掌握配方，学正宗技术配方及开店指导！食为先传授的小吃口味美味正宗，名师现场培训！欢迎考察，先品尝，口味好再决定学习！学到正宗技术才有保障，小吃培训机构就选食为先！眼见为实！