

# 广州白云寿司培训学技术做法

产品名称	广州白云寿司培训学技术做法
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

广州白云寿司培训学技术做法到食为先学习，食为先日本寿司培训，学员可随到随学，包教包会，包材料，学会为止，所有学员手把手实际操作培训，前期师傅做，学员看，后期学员做，师傅指点，反复练习，学会为止。

食为先寿司培训课程：

- 1、寿司的品种；
- 2、寿司经营器具、设备的配置以及使用；
- 3、讲解寿司所需的食材以及配料；
- 4、培训寿司的制作方法以及操作步骤；
- 5、寿司配料的腌制，调配以及工艺(如大米的用量，以及配比蒸制)；
- 6、食材的保存；
- 7、店面经营方法和管理。

随着社会的不断发展，消费者越来越注重健康饮食，所以对食物的要求也越来越高，当下流行的寿司，正好外观看起比较美味，而且营养丰富，非常适合快节奏生活的上班族和学生族。寿司是日本传统美食之一。主要材料是用寿司醋调味过的维持在人体体温的饭块，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料，其味道鲜美，很受日本民众的喜爱。

寿司的种类很多，而且在原料的选择上范围也很广。寿司常用的主要原料为寿司米和粳米，其特点是色泽白净，颗粒圆润，用它煮出的饭不仅弹性好，有嚼头，且具有较大的黏性。包卷寿司的外皮所用的原料，以优质的海苔、紫菜、海带、蛋皮、豆腐皮、春卷皮、大白菜等为常见。寿司的馅料丰富多彩，且比较能体现寿司的特色。馅料所用的原料有海鱼、蟹肉、贝类、淡水鱼、煎蛋和时令鲜蔬，如香菇、黄瓜、生菜等等。

广州白云寿司培训学技术做法来食为先，食为先是正规的餐饮技术培训学校，来食为先小吃培训学校学习，老师是手把手教你的，老师在实践的同时还给你们讲解理论，然后你们在自己动手亲自练习，你们什么时候学会学满意为止。这样学的快也学的扎实，回家以后你们就可以直接做生意了！