

济宁寿司培训的好，教学认真

产品名称	济宁寿司培训的好，教学认真
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

济宁寿司培训的好，教学认真002

价格便宜，食用方便。逛街、旅游的朋友能够花几元到几十元不等，美味可口，也能够拿在手里边走边吃，很适合年轻人的生活方式。小吃店就是一个资金投入低、消费人群广、回收成本快，而且门面十分好找的创业项目，一般除了保留3个月左右的店租、人工和日常开支外，小吃店经营管理不必太多周转金，十分适合小本自主创业。

我们中心推出的小吃项目，是创业热门，市场大，投资小，回报快，无风险，让你当月投资，当月盈利，次月收回成本。选择膳学派，可以教你开店选址，如何经营，即使你是一个毫无餐饮经验的人，也可以开店经营。把握创业机会，选择一个好的项目，改变你一生的命运，致富你的家庭。

日本的寿司，主要是由专门的寿司店制作并出售。店中身着白色工作服的厨师，会根据顾客的要求，将去了皮的鲜鱼切成片和其它好材料码在等宽的米饭块上，由于各类鱼虾的生肉颜色不同，寿司也是五颜六色，十分好看。寿司是在饭里放醋做主材料的源自中国的日本料理，寿司和其他日本料理一样，色彩非常鲜明。制作时，把新鲜的海胆黄，鲍鱼，牡丹虾，扇贝，鲑鱼籽，鳕鱼鱼白，金枪鱼，三文鱼等海鲜切成片放在雪白香糯的饭团上，一揉一捏之后再抹上鲜绿的芥末酱，较后放到古色古香的瓷盘中……如此的色彩组合，是真正的"秀色可餐"。吃寿司，讲究的是食用的完整，就是整块寿司要一口吃下，唯其如此，才能真正的品味出寿司的美味，寿司的饭香与生鱼片的香味才能完全相融，将齿颊间填得满满，不留一丝缝隙，那浓香的滋味无处可逃，在口中久久徘徊，一波三折。

对于餐饮企业而言，品牌力的重要性不言而喻。餐饮市场的竞争较后必将是品牌之间的竞争，谁的品牌力更强，谁就能拥有更广阔的市场，品牌力成为餐饮企业逐鹿市场的关键

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日本粳米，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。寿司的配比指的是煮寿司饭时米和水的比例，调制寿司醋时盐、糖、醋的比例，以及调制寿司饭时醋和饭的比例。