

广州学寿司做法培训

产品名称	广州学寿司做法培训
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

广州学寿司做法培训到食为先，食为先寿司培训学习都是以实践练习为主的，老师示范制作教学，学员学习没有时间限制，一般3-5天就可以学会，学会为止，报名就签包会合同，报名一次性收费，中途不在收取其他费用，价格透明，学费低，保证每一位学员做出来的寿司口味地道。

食为先寿司培训要点：

- 1、讲解寿司的由来、特点及寿司的流行趋势等入门必备常识；
- 2、了解和认识寿司制作工具的使用方法和特点；
- 3、寿司原料的认识和选择技巧；
- 4、寿司基本知识、器具、寿司米饭制作方法；
- 5、寿司的制作原理、方法技巧和注意事项；
- 6、反复练习寿司课程的制作全过程；
- 7、讲解制作注意事项及设备保养；
- 8、店面营业选址原则。原料采购途径。

日本寿司文化源远流长，是日式传统文化瑰宝。寿司主要是以海苔、米饭、黄瓜等食材制作而成的，因其冷热皆宜，口感独特，便携方便，得到了社会各界人士的认可。寿司美食的口感好，口碑好，也能为创业者带来良好的社会效益和经济效益。

寿司是一种食材丰富的美食，在他的内部可以包裹多种馅料，可以很好的满足人们所需要的营养成分。寿司在生活中有着广大的消费者，营养的价值高，较容易吸收，无论是老人还是孩子都比较喜欢。并且寿司的出餐和上餐速度都比较的快捷，可以说是为如今的上班族和学生党量身打造的一款美食！极大的顺应了如今快节奏的时代发展趋势。

广州学寿司做法培训找食为先，食为先寿司培训配方全部教学，提供开店指导，技术升级。保证每个学员全程都是实践动手学习；保证技术配方无保留传授技术；学习中途不增加其他杂费；保证学员能够掌握寿司技术；学员能够学到有竞争力好味道的技术。