

# 佛山大沥学寿司培训地址食为先

产品名称	佛山大沥学寿司培训地址食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

## 产品详情

寿司既可以作为小吃也可以作正餐，花色种类繁多。配料可以是生的，也可以是熟的；或者腌过的。视乎配料的不同，不同寿司的价格、档次差距甚大。现在日本的寿司，主要是由专门的寿司店制作并出售。佛山大沥学寿司培训地址，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方。在佛山禅城，顺德容桂，南海大沥都有培训点的。

寿司是日本传统美食之一，其实寿司比较早是起源于中国的，后来就传到了日本。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。

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。

今寿司更是传遍了我国的大江南北,很多朋友对于寿司都喜爱,常将寿司当成中饭或者晚餐.而在便利店我们也可以常见寿司的售卖.在现在这样一个寿司店并不泛滥的时代,如果我们能够开一家有特色的寿司店,不失为是一条很好的创业致富之路。佛山大沥学寿司培训地址，食为先小吃实训，教技术配方，寿司学习内容：

- 1、寿司的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2、寿司等主料及配料的全部制作流程。
- 3、学员时间学习寿司制作工艺及管理流程。