

湖北小吃培训寿司技术

产品名称	湖北小吃培训寿司技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

一千八百多年前（即后汉年代），寿司已在中国流传，至公元700年寿司开始传入日本。当时是一些商旅，用醋腌制饭团，再加上海产或肉类，压成一小块，作为沿途的食粮，后来广泛地流传日本，当时的配料更用上各种刺身，并名为“江户散鮓”亦称“握鮓”，即是如今的寿司。现代日本寿司，除“握鮓”外，尚有两种“卷鮓”与“箱寿司”。“卷鮓”是把饭、青瓜、吞拿鱼、鸡蛋与腌萝卜等材料用紫菜包着。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。

学技能当然来长沙红星鹏飞，的餐饮小吃训练校园，配方绝不保留，学好即可开店，三年内技能可免费复学；现在一份学费能够两个人来学。郑重许诺：包教包会；学会停止；随到随学；真正的手把手教学，后期技能指导长时间免费。具体请电话咨询！

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

寿司饭几种米的组合搭配制作。

各种寿司酱料的调配。

各种寿司的卷、拉、压手法技巧。

寿司各种类的搭配制作。

寿司装饰花式的制作。

寿司的成品摆盘、造型。

外卖店培训内容：

卷帘寿司：肉松火腿卷帘 青瓜蟹肉卷帘 肉松大根卷帘 火腿蛋黄卷 虾仁蛋黄 青瓜蛋黄卷帘
香辣牛肉卷帘 三文鱼细卷帘等

大手卷寿司：肉松加州卷 田园水果卷 锦绣花手卷 厚蛋烧卷 鲜虾色拉卷 火腿青瓜生菜手卷
烤鳗鱼青瓜手卷 三文鱼泡菜手卷 蟹棒火腿青瓜手卷等

小手卷寿司：火腿青瓜生菜手卷 烤鳗鱼青瓜手卷 三文鱼泡菜手卷 蟹棒火腿青瓜手卷
肉松加州卷 田园水果卷 锦绣花手卷 厚蛋烧卷 鲜虾色拉卷等

经典内卷：招牌板烧猪肉卷 肉松火腿内卷 青瓜大根内卷 肉松大根内卷 玉米热狗内卷
开胃三色卷等

迷你外卷：经典鸡柳卷 日韩风味泡菜卷 日韩双拼卷 田园水果卷 火腿蛋黄卷 虾仁蛋黄
青瓜蛋黄内卷 韩式泡菜内卷 香辣牛肉内卷等

压膜寿司：猫脸包芯 梅花压膜肉松 心心相印 水滴寿司 熊猫寿司 笑脸寿司等