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“江户散鮨”亦称“握鮨”，即是如今的寿司。现代日本寿司，除“握鮨”外，尚有两种“卷鮨”与“箱寿司”。“卷鮨”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