

培训寿司技术专业口味 学习寿司培训

产品名称	培训寿司技术专业口味 学习寿司培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

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，寿司特别是青年男女感觉此小吃更为时尚，加上日式风格的配料、精巧的贩卖包装，使得卖相十分诱人。美好的味道使得其成了都市年青人、学生及儿童的美食。而这部分人群又是每年近300亿元的街头休闲美食的主要消费人群。可见寿司的市场是如此的大，好项目就要确定下来，学寿司技术就要找食味源培训学校。

食味源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，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。