

学做关东煮 关东煮培训班

产品名称	学做关东煮 关东煮培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

学做关东煮 关东煮培训班

关东煮较重要的就是食材和汤，“久煮”和“一锅出”是关东煮两大特点，关东煮在食材上，要选择耐煮、易入味、本身味道小的食物，汤可以说是关东煮的灵魂，在日本，关东煮的汤汁被称为出汁（だし），汤汁淡雅温和，没有侵略性，汤和食材这些特点，使得每样食物可以尽情的发挥自己的味道，再经过汤汁的调和，所有食材创造出一种和谐的整体风味，这就是关东煮哲学。

培训内容

- 1.讲述关东煮的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.关东煮骨汤的调味及熬制方法。
- 4.关东煮禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.关东煮各种材料的烫制流程及方法。
- 6.讲解关东煮的经营模式和方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

长沙曾食坊承诺

- 一：学员可以先实地考察，参观现场；
- 二：可先品尝试吃，好吃满意后再报名（可要求师傅当面现在制作，确保真实性）
- 三：曾食坊明码收费，除学费后，中途没有任何添加费用（材料费包括在学费里）
- 四：确保每一位学员百分百学会，学习时间不限制，学会为止；
- 五：确保每天现场实践现场操作练习，一对一教学，手把手教会；
- 六：确保传授正宗秘制小吃配方；
- 七：确保长期对学员的技术升级免费上课培训；