

# 关东煮技术培训学校

产品名称	关东煮技术培训学校
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

关东煮技术培训学校

关东煮是一种源自日本关东地区的料理，作为全球畅销的小吃，诱人的香味让你垂涎欲滴，在日本、韩、台湾、东南亚特别流行，无论在便利商店还是在路边摊都可见到，市场前景广阔。

培训内容：

禽肉类：撒尿牛丸、猪肉丸、串羊肉、骨肉相连、串鸡胗、串鸡柳、串肉片、串火腿、串鸡脯、火腿肠、串肥肠、串鸟蛋、串肚片、串猪血、串鸡血、串鸡心、串肉丸、串毛肚、串香肠、串鸭胗、串鸡翅、串鸭肠、串脆骨等。水产品：串鱼片、串鱼肠、串鱼泡、串蟹棒、串墨鱼丸、串鱼丸、串海带、串鱿鱼、串墨鱼、串青虾、鹌鹑蛋、串豆腐。蔬菜类：串腐竹、串蘑菇、串面筋、串菠菜、串千张、串白菜、串生菜、金针菇、串干子、串藕片、串茄片、串青椒、玉米棒、串蘑菇、麻花、方便面、粉丝、笋子、香菇、小油菜、豆油皮等。

培训课程

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。

实际操作：

1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；

2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；

3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；

4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；