

寿司培训，日本料理寿司的做法大全，创富寿司培训

产品名称	寿司培训，日本料理寿司的做法大全，创富寿司培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1680.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

寿司培训，日本料理寿司的做法大全，创富寿司培训！报名热线：1371-350-7312 彭小姐 深圳创富首家寿司培训中心，正宗日本料理寿司技术做法及配方培训，采取一对一，手把手的模式教学，让每一位学员都能够亲手操作，直到学会为止，确保每一位学员都能够学会所学内容，还能够独立完成所有品种精制制作技术。并在亲手操作过程中体验美食操作带来的愉悦与享受。

寿司培训内容

- 1、前菜小食：海草小食、芝麻八爪鱼、味付螺肉、辣味墨鱼仔、寿司姜等；
- 2、军舰寿司：中华沙律寿司、芝麻八爪鱼军舰寿司、麻辣螺肉寿司、肉松寿司、红蟹籽军舰寿司、吞拿鱼沙律寿司、墨鱼仔寿司、蟹籽沙律寿司、甜玉米军舰寿司等；
- 3、创意寿司：蟹籽蛋寿司、奔月船寿司、黄金沙斗寿司、花之恋寿司、鸳鸯寿司、鳗鱼寿司、芒果寿司、蟹柳寿司、三文鱼香芒寿司等；
- 4、手握海鲜寿司：三文鱼寿司、鲷鱼寿司、纹甲鱿鱼寿司、熟海虾寿司、黄希零鱼籽寿司、北极贝寿司等；
- 5、手卷寿司：花之恋手卷、肉松手卷、鳗鱼手卷、特级飞鱼籽手卷、芝麻八爪鱼手卷、吞拿鱼手卷、鲷鱼手卷等；

- 6、小卷寿司：青瓜小卷、黄萝卜小卷、红蟹籽小卷、三文鱼小卷、紫苏小卷、鳗鱼小卷、肉松小卷、芝麻八爪鱼小卷、吞沙小卷、火脚小卷等；
 - 7、反卷寿司：加州卷、鳗龙战卷、三文鱼反卷、水果蟹籽反卷、太卷、樱花反卷、火脚肉松卷等；
 - 8、卷席寿司：香芒卷帘寿司、香滑烧鳗鱼卷帘寿司、香蕉卷帘寿司、香芒三文鱼卷帘寿司等；
 - 9、沙拉：水果沙律、鱼籽酱沙律、鱼籽金枪鱼沙律、杂菜沙律、番茄沙律等；
 - 10、饭团寿司：虾球饭团寿司、肉松青瓜饭团寿司、海鲜饭团寿司、三角味付油杨寿司、火脚玉米泡菜寿司、鱼松木耳丝饭团寿司等。
- 深圳创富餐饮寿司培训：学费1680元，包含技术转让、教学材料、食宿，培训品种多！
- 培训时间：随到随学，循环授课，2-3天左右，包教包会，学会为止。寿司上课内容：
- 1.寿司米的选料要点
 - 2.洗米要点
 - 3.煮米比例和要点
 - 4.拌寿司醋
 - 5.寿司醋的调制
 - 6.寿司酱油调制
 - 7.寿司使用工具，调料认识，
 - 8.寿司食材认识
 - 9.卷物寿司，手卷寿司，手握寿司，军舰寿司，反卷寿司类的各种做法

创富餐饮寿司培训项目优势：

1、技术精湛，100%正宗技术，无保留教学 2、正宗口味，符合大众消费习惯，开一家火一家
深圳椰子鸡加盟 课程安排 理论学习：

- 1、项目技术详细讲解，包括技术配方、工艺流程、口味转换等；
- 2、开店指导，包括调研、选址、装修、人员配备、物资采购、广告宣传等 示范讲解：
- 1、专业老师一对一亲自示范，手把手教；
- 2、老师实践操作中带领学员巩固理论学习阶段中的知识，融会贯通

凡事来贵公司报名学小吃一律打8.8折，学两样送一样，学得更多就有你想不到的惊喜优惠套餐价！

深圳创富餐饮小吃培训/蛋糕培训

咨询电话：13713507312 /15889515330(彭小姐)

客服QQ：2108771296/3273837462

公司地址：深圳市宝安区石岩镇松柏路2491翡翠公寓三楼（石岩汽车站往公明方向走800米）