关东煮培训 关东煮做法配方 学做关东煮

产品名称	关东煮培训 关东煮做法配方 学做关东煮
公司名称	杭州明策餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	杭州市江干区彭埠镇红普路759号（汇禾禧福汇）3幢1508室
联系电话	暂无

产品详情

福州关东煮培训 关东煮做法配方
福州学做关东煮(http://www.jnxiachi.cn/pxxm/tsxc/33.html)就到食尚香福州小吃培训学校!

关东煮起源于日本，拥有日式料理的质朴传统配料工艺。蜡笔小新常说的“甜不辣”正是关东煮的独特口味佳话。关东煮是把用竹签串成的鱼丸、肉丸在精心调制的高汤中煮过后，再放入汤杯中食用，有诱人的香味，口感别致细腻，食过后口齿生香、回味绵长，品尝一次欲罢不能，必将成为回头客。顾客一般消费在5—8元左右。早上来几串关东煮，再来一碗高汤，可做早餐食用，是女性和上班族的最爱。

关东煮，简单易操作，操作时不需要专人看护，可在超市、旅游点、闹市区等经营，也可兼营。经营品种多样：黄金墨鱼丸、贡丸、烧一香、蟹肉钳、鳕鱼卷、黄金球、芝麻味虾球等几十个品种，半成品在各地的冷冻品批发市场都可以买到，关东煮高汤、蘸酱由总部统一配送，简单轻松就可赚大钱!

食尚香福州小吃培训(http://www.jnxiachi.cn/)学校培训内容：禽肉类：串羊肉，串鸡脯，火腿肠，串鸡心，串肉丸，串香肠，串鸭胗等水产品：串鱼肠，串蟹棒，串鱼丸，串海带，串鱿鱼，串墨鱼，串青虾，鹌鹑蛋，串豆腐等

蔬菜类：串蘑菇，串菠菜，串千张，串白菜，串生菜，金针菇，串干子，串藕片，串茄片，串荸荠，玉米棒等

丸子类：黄金墨鱼丸、贡丸、烧一香、蟹肉钳、鳕鱼卷、黄金球、鱼丸、虾丸、牛肉丸、包心鱼丸、关东烧、昆布、香菇蟹黄丸芝麻味虾球等

食尚香福州小吃培训学校培训流程：

1.关东煮的原材料识别处理及采购方法。

2.关东煮的高汤制作全部过程和方法。

3. 关东煮的秘制红油制作技巧。

4. 关东煮的选址指导和开店技巧。

5. 关东煮的设备介绍购买及销售与技巧。

联系人：李老师

联系电话：15324519617

QQ：3483348144

我们在全国各地都设有校区 欢迎咨询我们

食尚香小吃培训：http://www.jnxiachi.cn/