

# 关东煮培训学校

产品名称	关东煮培训学校
公司名称	合肥金祁坊餐饮信息咨询有限公司
价格	1200.00/期
规格参数	
公司地址	安徽 合肥市蜀山区 荷叶地街道
联系电话	0551-63525230 15720511236

## 产品详情

关东煮，是一种源自日本关东地区的料理。后来流传到台湾，在台湾进一步丰富了汤汁、蘸料及其品种，营养丰富、自成一格，成为有名的风味小吃，诱人的香味让你垂涎欲滴，在日、韩、台湾、东南亚特别流行。学员免费<先尝后学+全实际操作+全程开店指导>真正完全做到一步到位包开店! (技术+配方) 手把手-名师教学，包教包会，口感正宗，秘制配方，学习全程-亲自动手-操作实践，我们的师傅都是有十几年的教学经验，国级面点师，高级主厨，技术绝对一流签合同包教会,三分钟的沟通让您走向成功随到随学，包教包会，终生免费升级技术 咨询热线：0551-63525230 0551-63521341 15720511236 联系人周老师

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。全天都有销售，即使每天有100个顾客消费，就可赢利200-300元。此项目简单易操作，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。培训内容

培训种类	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
课程安排	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. 学员学习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. 教学员回去根据自己的情况怎么去做生意，要注意什么，开店需要的设备，材料都让学员记好，把老师几十年丰富的经验全部灌输给学员，让学员学习好后创业没有一点后顾之忧。 7. 给学员讲解采购的方法诀窍，注意事项，学员开店采购就不用担心了。 8. 学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。
学习费用	含技术培训费、材料费、资料费，包吃包住，终身技术升级费等，中途不收任何费用。
培训时间	一对一授课，学员亲自动手操作，根据学员的学习接受能力，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般4-5天左右，视个人情况而定。
特别优惠	1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。 3.特别优惠包吃包住，房间有空调，电视，热水，电脑，卫生间，学员住的舒适安全。现在电话预约学员报销路费。 【公司承诺全国学员，如果学员没有学习好技术，还学费】 监督电话：0551-63525230。老连锁品牌培训基地诚信可靠！学校会对我们每一个学员负责到底，品牌的诚信和技术一样重要。

### 关东煮的市场分析

1.关东煮，汤汁非常鲜美，丸子非常实在，可以美食，可以充饥，确保你的生意兴隆，回头率暴高。 2.关东煮，操作灵活，店面要求小，可以街边，档口设点，极大的方便你的客户购买消费，市场前景非常广。 3.关东煮名气旺，名气美，众所周知，不要再打广告。

。【别名】昆布、海带菜、江白菜。【形态】藻体褐色，长带状，革质，一般长2-6米，宽20-30厘米。藻体明显地区分为固着器、柄部和叶片。固着器假根状，柄部粗短圆柱形，柄上部为宽大长带状的叶片。在叶片的中央有两条平行的浅沟，中间为中带部，厚2-5毫米，中带部两缘较薄有波状皱褶。也是藻类植物，象根的部分只是起到固着作用的根状物，象叶的部分叫叶状体。【产地、季节】我国辽宁、山东、江苏、浙江、福建及广东省北部沿海均有养殖，野生海带在低潮线下2-3米深度岩石上均有。由于从北到南温差、光照等诸因素差异的影响，使海带的生长成熟期有早有迟，在同一海区或同一苗绳上的海带，其成熟期也有先后，所以，收获期从5月中旬延续到7月上旬。