

传统美食寿司 学寿司技术 寿司技术培训

产品名称	传统美食寿司 学寿司技术 寿司技术培训
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

日本用米饭生鱼和酱汁做成的一口就可以吃掉的小型食品，比中国的鲈要小的多。这便是后来日本寿司的祖宗。而同时期的中国的鲈（米拌鱼条）可以看作是寿司的兄弟或邻居。只是现今没有广泛流传和普及。公元700年，即奈良年代，日本早期的小型食品被命名为寿司，当成节日食品来使用。寿司逐渐普及为日常食品，特别是一些渔夫用一些醋腌制过的饭团，加上一些海产或肉类，压成一小块，整齐地排列在一个小木箱之内，作为沿途的食粮。镰仓幕府时代，寿司已广泛流传，成为一种普通的物品和日本饮食文化的象征。

长沙蒸才食学培训内容：

- 1、了解原料、配料及机器的选取、初加工与保存。
- 2、选材、配方、配比。 3、制作全流程及技巧；
- 4、专业的老师，一对一的教你技术，免费策划开店方案
- 5、切实的指导店面招牌的设计 6、全面的指导个性化菜单设计
- 7、终身免费技术升级，强大的学员信息数据管理技术支持

培训项目：寿司技术培训、油酥饼技术培训、馄饨技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品奶茶培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）