

# 辽宁章鱼小丸子培训 大连章鱼小丸子培训

产品名称	辽宁章鱼小丸子培训 大连章鱼小丸子培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

### 【章鱼小丸子培训详情】

章鱼小丸子的历史要追溯到大正年代，素有皮酥肉嫩、味美价廉之特点，是日本家喻户晓的国粹小吃。后来，章鱼小丸子在东南亚各地区流行起来，成为各地区的新兴食品之一。

### 餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈经理

小吃创业热线：183-7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

联系我学两送两

加入餐饮培训轻松致富创业

### 【章鱼小丸子培训内容】

#### 1、食材明细：

鸡蛋、章鱼烧粉、鱿鱼、大头菜、洋葱、章鱼烧酱、沙拉酱、番茄酱、海苔、油、木鱼花、清水

#### 2、简述流程：

将鱿鱼去黑皮洗净，从中间剥开，将鱿鱼切成小丁，将水烧开后把鱿鱼丁下入水中焯，将鱿鱼捞出控净水份。

将章鱼烧粉，清水，鸡蛋放在容器中搅匀，将章鱼煎锅放在火上烧热，在煎锅里刷上适量的植物油，关火把章鱼烧粉倒入煎锅里七成满即可。

加入章鱼和洋葱，再倒上一层章鱼烧粉开小火煎小丸子，待下面的章鱼丸定形后将洞外面的材料放油内填充后翻面。

等小丸子完全成形后用签子不断翻动小丸子受热均匀煎熟透，将煎好的丸子装在盘中，按口味挤上沙拉酱，番茄酱，章鱼烧酱，撒上木鱼花和海苔碎即可。

注：以上章鱼小丸子制作流程仅供学员参考，具体做法按培训老师所教内容。

### 【课程安排】

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等.2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：1.专业老师手把手教学.2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.学员备原材料，老师旁边检查指导.2.学员操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

### 【就业方向】

参加章鱼小丸子培训以后，可以去菜市场周边、美食小吃街，学校门口，工业区周边等地开个章鱼小丸子店。但是品种有点单一，建议多学习几种小吃，有效的提升店铺营业额，满足大部分人的需求。