

江苏关东煮培训 镇江关东煮培训 学关东煮

产品名称	江苏关东煮培训 镇江关东煮培训 学关东煮
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

关东煮培训

关东煮是日本人喜爱的小吃[1]，本名御田，是一种源自日本关东地区的料理。通常材料包括鸡蛋、萝卜、土豆、海带、蒟蒻、鱼丸、竹轮（鱼肉或豆的制品）等，将这些材料每一种都分别放在互不相通的铁格子锅（箱）里，用海带木鱼花熬制的高汤小火慢煮，煮好后有人喜吃原味，有人爱蘸酱（芥末酱、辣椒酱）。有说关东煮源自“味噌田乐”，那就是用水煮熟豆腐或者蒟蒻，再用味噌（麴豉）调味后进食。

关东煮在中国台湾也流行，在当地又被俗称作黑轮（台罗拼音：Oo-lián），这是台语中带有齿音性质的边音导致的类化。实际上，台湾的关东煮大部分已不是日本的原始口味，且在放置的材料上，也有相当地差异性。

项目培训表

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

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

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地陈老师联系有优惠！小吃种类也是有很多的，小龙虾、早点、早餐、面点、干锅培训、米粉、粉

丝、炒菜、凉菜、包子、烙饼、火锅、油炸、卤肉、砂锅、烧烤等几百余种小吃技术。

操作阶段

学习目标

一。技术讲解：设备使用及其关东煮原料的选择、采购，香辛料口味的配比、变换，开店的店面选址、原料配送、及其店铺技巧等

1.学员熟练的运用设备及其原料配方、配比的资料掌握。2.充分牢记开店技巧及其成本、原料的采购、预算和利润

二。老师亲身示范详解:专业老师一对一手把手教学，每个步骤详细解说，实际操作中带你回忆理论学习阶段内容

1.对教学的每个步骤牢记于心，记录学习重点，知道完全理解项目内容

三。学员自我实践：公司提供所有原材料，学员亲自动手实践，老师在旁纠正指错，反复练习。

1.学员能独立掌握及操作项目全部流程，口味完全达到要求。2原料及其设备的保养和保存细节掌握

注：培训不限制学习时间，包教包会，按个人接受能力，一般3-7天

公司培训是一次性收费，中途不产生任何费用，