

北京日式料理培训班 正规日本料理培训学校

产品名称	北京日式料理培训班 正规日本料理培训学校
公司名称	北京市海淀区唐人美食职业技能培训学校
价格	68005.00/期
规格参数	北京唐人美食:期 日本料理培训:期 北京:期
公司地址	北京市海淀区大钟寺14号
联系电话	18518193867

产品详情

北京日式料理培训班 正规日本料理培训学校料理在汉语中的本意是处理、整理，料理一词在日语却是菜肴的意思。随着日本经济的急剧扩张，日本生活方式也逐渐向世界各地扩散。作为世界美食中的一员，日本料理自然在各国落地生根了。日式小屋、榻榻米、穿和服的服务员、以及色彩鲜艳、餐具考究的日本菜，构成了饮食世界独特的风景。日本菜的口味和饮食方式也开始广被接受。

日本料理特色：清淡、不油腻、精致、营养、着重视觉、味觉与器皿之搭配，是为日本料理的特色。

日本料理烹调原则：五味：甘、甜、酸、苦、辣。五色：白、黑、黄、红、绿。

五法：生、煮、烤、蒸、炸。

日式料理培训班学习内容：一、刺身及寿司：1、锦绣刺身拼盘（包含刺身刀法：薄切、厚切、波浪切；刺身盘饰的加工，整体规格摆放）、寿司醋、寿司刺身酱油、寿司淋酱、寿司米饭、寿司馅料制作2、卷（花）寿司、手握寿司、手卷寿司3、箱押寿司、散寿司、军舰寿司二、炸物及烧烤：1、大虾天妇罗、时蔬天妇罗、海鲜天妇罗 2、唐扬炸鸡、秘制炸猪排、香炸芝士可乐饼3、照烧鲜鱿鱼、盐烤芝士扇贝、鸟烧什锦鸡肉串

三、饭类及面类：1、日式蛋包饭、日式金牌牛肉饭、叉烧炒饭2、日式拉面、荞麦冷面、狐狸（豆皮）乌冬面3、日式蒜汁烧面、咖喱什锦乌冬面、关西凉拌面四、铁板及小菜：1、铁板牛仔骨、铁板饺子烧、新派大阪烧2、鲷鱼南蛮渍、扬出豆腐、樱花梅子莲藕3、和风海鲜沙拉、日式土豆沙拉、翡翠菜卷五、煮物、蒸物及火锅：1、关东煮、寿喜烧、日式涮涮锅2、茶碗什锦蒸、土瓶海鲜蒸、大根蒸鱼头3、筑前煮、味噌海鲜火锅、福袋小火锅

学期10天，小班授课，学费6500元。赠送日本料理图书一册北京日式料理培训班 正规日本料理培训学校

联系人：钟老师（手机微.信同号）学校地址：北京市海淀区北蜂窝中路信悦华庭2号楼一层底商乘车路线：

地铁9号线北京西站下车北广场对面北京唐人美食日式料理培训班