

东营寿司学习，寿司培训

产品名称	东营寿司学习，寿司培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	10.00/10
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

东营寿司学习，寿司培训016

日本的寿司，主要是由专门的寿司店制作并出售。店中身着白色工作服的厨师，会根据顾客的要求，将去了皮的鲜鱼切成片和其它好材料码在等宽的米饭块上，由于各类鱼虾的生肉颜色不同，寿司也是五颜六色，十分好看。寿司是在饭里放醋做主材料的源自中国的日本料理，寿司和其他日本料理一样，色彩非常鲜明。制作时，把新鲜的海胆黄，鲍鱼，牡丹虾，扇贝，鲑鱼籽，鳕鱼鱼白，金枪鱼，三文鱼等海鲜切成片放在雪白香糯的饭团上，一揉一捏之后再抹上鲜绿的芥末酱，较后放到古色古香的瓷盘中……如此的色彩组合，是真正的“秀色可餐”。吃寿司，讲究的是食用的完整，就是整块寿司要一口吃下，唯其如此，才能真正的品味出寿司的美味，寿司的饭香与生鱼片的香味才能完全相融，将齿颊间填得满满，不留一丝缝隙，那浓香的滋味无处可逃，在口中久久徘徊，一波三折。

寿司的种类很多，而且在原料的选择上范围也很广。寿司常用的主要原料为寿司米和日本粳米，其特点是色泽白净，颗粒圆润，用它煮出的饭不仅弹性好，有嚼头，且具有较大的黏性。包卷寿司的外皮所用的原料，以优质的海苔、紫菜、海带、蛋皮、豆腐皮、春卷皮、大白菜等为常见。寿司的配比指的是煮寿司饭时米和水的比例，调制寿司醋时盐、糖、醋的比例，以及调制寿司饭时醋和饭的比例。

米和水的比例寿司米淘洗净，沥干水，盛入电饭锅中，按米和水 的比例掺入清水，煮熟成寿司饭。注意，如果一次煮的寿司饭较多(份以上)，就应适当减少水的用量，例如碗米只需加碗水即可。另外，若想增加饭的黏性，亦可在米中加入少量的糯米。

盐、糖、醋的比例

寿司醋是寿司的基本调味料，它是用盐、糖、醋按 的比例调制而成的。调制时将盐、糖、醋和匀，放入锅中加热，晾凉后即可使用。注意，加热时不可令其沸腾，以免降低醋的酸味。

醋和饭的比例

调制寿司饭时，通常是将碗寿司醋加入到碗寿司饭中，搅拌均匀即成。注意，寿司饭需保持 左右的温度，搅拌时较好使用木勺和木制的盛具，且要用木勺对加了醋的寿司饭进行"排剁"，以将其搅匀。

我们这里设备齐全，环境舒适，学费低廉，老师手把手传授，技术配方无保留传授，一次交费学习，技术免费升级。做到速成而不“滥造”，可以彻底解除创业者技术和经营的困难，让完成专业项目培训的学员，既可信心百倍的去经营，我们秉承“公益”的办学思想下，让小本创业的人士花较少的钱，学到较专业，较正宗的技术，走上创造财富之路，给更多失业人员，打工族想创业人士提供一个学习技能，施展抱负的机会。

俗话说得好：选择不对，努力白费！总之，咱们做什么事情，都要各方面考虑完善。综合自身所有的情况，选择一个最适合自己的决定。