

连云港寿司培训，超正宗

产品名称	连云港寿司培训，超正宗
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

连云港寿司培训，超正宗001

现今社会各种疾病患者所占比例不断上升，如高血压、糖尿病、肥胖症等等，其主要的原因便是人们的饮食与休息习惯不良所造成，人们已渐渐醒悟，饮食的理念也更倾向于自然和谐、健康均衡。寿司是料理美食中的一种，其以自然为美味、极致表现的特色，正是符合了绿色健康这一主题，这也是其受到广大“吃货”喜爱的主要原因之一。

寿司怎么做?寿司做法配方

寿司是日本人比较喜爱的传统食物之一。日本寿司主要材料是用醋调味过的冷饭(简称醋饭)，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料。既可以作为小吃也可以作正餐，花色种类繁多。配料可以是生的，也可以是熟的;或者腌过的。视乎配料的不同，不同日本寿司的价格、档次差距甚大。寿司在日本以外地区也十分流行，世界各地回转寿司式的寿司店也多不胜数。不过很多人有时会误把“寿司”与“刺身”(sashimi，生鱼片)混为一谈。

日本人常说“有鱼的地方就有寿司”，这种食物据说来源于亚热带地区，那儿的人发现，如果将煮熟的米饭放进干净鱼鳃内，积在坛中埋入地下，便可长期保存，而且食物还会由于发酵而产生一种微酸的鲜味，这也就是日本寿司的原型。现在日本寿司，主要是由专门的日本寿司店制作并出售。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。

膳学派寿司的培训课程：

- 1、寿司米饭制作方法;
- 2、寿司基本知识，器具的认识;
- 3、寿司常用的酱料配方与制作方法，材料的选购;

4、各种寿司的制作方法 with 动手操作等;

寿司介绍：

寿司是日本传统美食之一，其实寿司比较早是起源于中国的，后来就传到了日本。主要材料是用寿司醋调味过的维持在人体体温的饭块，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料，其味道鲜美，很受日本民众的喜爱。

营养价值

寿司食物是比较健康的食品，热量极低，又富含各种矿物质及纤维，紫菜比较大的特征是矿物质、钙含量丰富，并且丙氨酸和甘氨酸等具有甘味的氨基酸含量多。

鱼生含大量的DNA和EPA对脑部起到很重要的作用!

寿司利润分析

开一家寿司店,利润是比较高的.我们就拿*常见的包子为例吧.一个包子平均价格在1.5元,一天如果能够卖出去600个包子,那么一天的营业额就能够达到900元.而一个包子的利润一般有1元钱,也就是说你能够有600元的收入每天.一个月的收入大概就是18000元,在出去店铺租金以及水电费等,一般来说,还能够剩下一万元左右的利润.包子在寿司行业的利润并不算高,但是我们也能赚到1万以上的月利润,更何况是利润较高的其他寿司项目.因此寿司利润还是比较高的.

膳学派寿司培训优势

- 1,寿司培训服务好，费用不高，还不乱收费;
- 2,寿司培训前能够试吃,不怕你尝,就怕你不来
- 3,寿司培训,理论+实操,以实操为主,老师手把手教,学员自己动手制作;
- 4,针对学员实情,制定适合的学习计划,并且传授完整的技术配方;
- 5,寿司培训老师为学员提供专业的开店指导,帮助没有开店经验的学员成功开店.

膳学派寿司培训时间

寿司培训时间一般根据寿司培训学员所学项目以及学员自身的学习能力接受能力而定.一般来说,寿司培训项目分为1-3天短期培训,3-5天中期培训,5-10天中长期培训以及10-15天的长期培训.同时学习能力强接受能力强自然学的更快,那么寿司培训的时间也就越短.

膳学派郑重承诺:每一个寿司培训学员我们都是包教包会,学会为止,所以学员不用担心时间不够学不会.同时在寿司培训学习过程中,膳学派将为学员安排好住宿,让学员能够安心学好寿司技术.