

# 烟台关东煮培训，关东煮学习

产品名称	烟台关东煮培训，关东煮学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

烟台关东煮培训，关东煮学习016

冬日里寒冷侵袭，我们的胃需要一锅暖暖的关东煮来抚慰！不同于火锅的麻辣刺激，关东煮味道温和，还原食材的本味，暖心也养胃！但是要做出美味的，也是一件不太容易的事情呢。

关东煮起源于日本，经台湾传入中国大陆，目前的做法和原始味道有了较大的出入，大陆关东煮还结合串串的做法，更符合我们国人的喜好。把用竹签串成的鱼丸、肉丸在精心调制的高汤中煮过后，再放入汤杯中食用，有诱人的香味，口感别致细腻，食过后口齿生香、回味无穷，品尝一次就欲罢不能，我们就来讲讲让大家欲罢不能的关东煮怎么做？关东煮就是用水煮熟豆腐或者茼蒿，再用味噌(面豉)调味后进食。后来，日本人用鲣鱼汤取代味噌，关东煮就得以发扬光大了。

关东煮所用食材：包心鱼丸、黄金墨鱼丸、贡丸、北海香菇丸、腐皮墨鱼卷、腐皮鲜虾卷、海胆仙桃、海鲜浓汤包、野菜鱼腐、深海鲍鱼丸、五味章鱼烧、五月花丸、蟹籽龙虾球、蟹籽墨鱼球、蟹籽沙拉虾、蟹籽仙桃、蟹籽鱼包蛋、鳕鱼菠菜丸、鳕鱼海虾球、鳕鱼芝士包、瑶柱海参包、野菜丸天、、蟹肉钳、鳕鱼卷、黄金球、鱼丸、虾丸、牛肉丸、香菇蟹黄丸、芝麻味虾球等几十个品种，在各地的冷冻品批发市场都可以买到！

正宗关东煮技术膳学派技术培训随到随学，骨汤串串香技术哪有？关东煮技术哪里教的的味道好？学员的每一分钱都来之不易，因此学技术要到正规学校。只有学到正宗的技术和好的味道才能给您带来财富，创业致富才有保证。

学员在学习期间专业老师手把手的教学，全部都让学员动手操作，直到反复练习到熟练为止，食宿全免，而且不用拿被子,学校都为大家全部准备好了，来学习时只需带自己的日常用品即可。十里八香一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。