

威海关东煮技术培训，一对一教学

产品名称	威海关东煮技术培训，一对一教学
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

威海关东煮技术培训，一对一教学001

关东煮是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，把葱末跟关东煮沾酱混合，食用时再沾取即可。有诱人的香味，口感别致细腻，食过后口齿生香、回味绵长，品尝一次欲罢不能。关东煮是一种源自日本关东地区的料理。

关东煮源自日本的一种料理，类似中国四川的麻辣烫，都以涮为制作方式，绝美的汤汁，实在的丸子，热腾腾的雾气，迷倒了不少食客。跟一般的锅料理不同，关东煮制作简便，材料可以随时放进汤里煮。因此冬天的时候，这种料理尤其受欢迎。

通常材料包括鸡蛋、萝卜、土豆、海带、茼蒿、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茼蒿，再用味噌)调味后进食。

产品风味独特，能需老少各类消费群体，可早、中、晚、夜宵四次联动销售，24小时不间断，只需要勤勤恳恳的劳作，是真正的暴利行业。百味鲜王炸鸡外皮酥脆，肉质，口味诱人，富含多种维生素，食之更健康!精选健康油，教，传授配制专用配方，严格控制油温，制作出来的美食让人更喜欢。

膳学派关东煮培训内容：

煮玉芙蓉 煮北鸡翅 煮贡丸 煮海苔鱼丸 煮鸡骨丸 煮鲍鱼片 煮黄金角 煮开花肠
煮章鱼烧 煮水鱼丸 煮金三角 煮香菇肠 煮包心鱼丸 煮撒尿牛肉丸 煮鱿鱼卷 煮龙虾球
煮桂花肠 煮鱼豆腐 煮虾饺 煮鱼丸 煮虾丸 煮鸭血 煮豆腐泡等

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

讲解各种香料的作用、选料、配比。

关东煮汤料的配制及方法。

各种关东煮串搭配制作及保存方法。

关东煮飘香酱料的制作。

储存、保温、售卖技巧。

培训承诺：

*，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

想学关东煮技术关东煮汤料配方注意啦！正宗的关东煮汤汁非常鲜美，丸子非常实在，十分难得的美食，可以充饥，也能确保你的生意兴隆，回头率暴高；关东煮的优点就是：操作灵活，店面要求小，可以街边，档口设点，极大的方便你的客户购买消费，市场前景非常广。

关东煮是极具特征的美食小吃，和通常锅料理不同，制造讲究，将各种丸子随时放长期熬制高汤中熬煮，煮熟沾酱，香味诱人，口感细腻，吃完让人唇齿留香。关东煮有极高营养价值，能增强机体免疫力，推进人体消化，维护肠胃，所以是现代人健康饮食的好选择。