

# 大连培训正宗关东煮技术，一对一教学

产品名称	大连培训正宗关东煮技术，一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

关东煮红汤是典型的四川流行火锅基础汤。其具有口感丰富、汁浓味厚、麻辣适口、鲜香回甜的特点。白汤，也即清汤卤，用途也广，诸如鸳鸯火锅、清汤火锅、滋补火锅等均用此汤，也是四川火锅流行的基础汤之一。其具有鲜味浓郁、汤汁较清、爽口适宜、不燥不腻的特点。

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。根据各地的口味进行配置，使产品能够红遍大江南北，适应不同消费者口味。学员能够学习到市面上常见的各种关东煮品种。如：黄金墨鱼丸、贡丸、烧一香、蟹肉钳、鳕鱼卷、黄金球、、鱼丸、虾丸、牛肉丸、包心鱼丸、关东烧、昆布、香菇蟹黄丸、芝麻味虾球等多个品种。

## 青岛膳学派关东煮培训内容

- 1、关东煮原材料的选择和辨认。
- 2、关东煮原材料的处理加工方法。

- 3、关东煮底料的熬制方法、火候的掌握等。
- 4、熬料过程中的常见问题和解决方法。
- 5、关东煮秘制辣椒油的制作方法。
- 6、学习关东煮各种秘制酱料的制作方法。
- 7、学习关东煮的各种辅料、配料的制料的制作方法和调配方法。
- 8、学习关东煮各种不同口味的调制方法。