

# 泰安关东煮培训机构，一对一培训

产品名称	泰安关东煮培训机构，一对一培训
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

泰安关东煮培训机构，一对一培训018

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。

培训课程：

1.讲述关东煮的发展史及基础知识。

- 2.讲解各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.汤料的配制及方法。
- 4.各种半成品搭配制作。
- 5.未售完半成品的保存方法。
- 6.设备器具采购途径和要求。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

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。关东煮曾被人气美食、台湾年代、新闻晚报、租售情报等多家媒体、报刊、杂志采访报道。目前，在上海、北京、安徽、江苏、广州、天津、黑龙江、辽宁、南京等地区都有关东煮的美味踪影

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（箱）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（麴豉）调味后进食

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、回味绵长，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。