

淄博可以培训关东煮技术吗？关东煮短期培训班

产品名称	淄博可以培训关东煮技术吗？关东煮短期培训班
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

关东煮这种料理尤其受欢迎。在日本，关东煮可以在便利商店或者路边摊买来吃。在日本以外，关东煮在台湾也十分流行。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几十个品种

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处理方法。
- 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。

冬天的时候，便利店的小哥总会把汤头盛得满满的，即便你说够了，也要加到没过全部食材，还会亲切的叮嘱你，天冷了要多喝点热的。在菜色繁多的关东煮里，我喜欢的就要数紧实弹牙的牛肉丸了。温热的表面，咬开以后，汤汁四溅，浓郁的喷薄而出，虽然和正宗的潮汕牛肉丸相比，差距还是有的，不过相对于贡丸的口感平平，牛肉丸是荤菜类的NO。而素菜里面，值得拿出来一说的，就是萝卜了，圆柱形的萝卜，块很大，但都煮的软烂入味，看起来有些透明，带着淡淡的茶色，配着汤汁慢慢吃掉，又实惠又美味