

临沂章鱼小丸子培训，包教包会

产品名称	临沂章鱼小丸子培训，包教包会
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

临沂章鱼小丸子培训，包教包会016

章鱼烧，起源于日本大阪，又名章鱼小丸子，成份主要是章鱼、章鱼烧粉、柴鱼片、海苔、沙拉酱、章鱼烧酱等。

章鱼烧的历史要追溯到大正年代，素有皮酥肉嫩、味美价廉之特点，是日本家喻户晓的国粹小吃。后来，章鱼小丸子在东南亚各地区流行起来，成为各地区的新兴食品之一

在日本已有70多年的历史，是日本民间一种流传很久的风味小吃，据说章鱼烧最早出于大阪的章鱼烧丸专营店会津屋的创始人远藤留吉之手。远藤留吉起初将肉、魔芋等加入调开的小麦粉面糊里煎烧后放在食摊上卖。后来，1935年时，远藤留吉开始使用章鱼作为原材料，并在面糊里调入味道，煎烧出的章鱼烧丸大受人们的欢迎。因每颗章鱼丸里都有鲜章鱼肉，其味鲜而香，营养成分十分丰富，广受消费者的青睐，故得其名为章鱼小丸子，又名章鱼烧，很快，章鱼烧从大阪被推广到日本全国。

膳学派小吃教的章鱼烧，又叫章鱼小丸子，在日本已有多年的前史，是日本民间一种撒播十分久的特色小吃，传闻章鱼烧较早出于大阪的章鱼烧丸专营店会津屋的创始人远藤留吉之手。远藤留吉起先将肉、魔芋等参加调开的小麦粉面糊里煎烧后放在食摊上卖。远藤留吉开始使用章鱼作为原材料，并在面糊里调入味道，煎烧出的章鱼烧小丸子很受人们的喜爱。因每颗章鱼丸里都有新鲜的章鱼肉，其味鲜而香，营养成分十分丰富，广受顾客的喜爱，故得其名为章鱼小丸子，又叫为章鱼烧，很快，章鱼烧从大阪被推广到日本全国

章鱼小丸子又叫章鱼烧，是日本的一种风味小吃，经过多年的发展，现在的章鱼小丸子已经普遍全国，成为各地区的新兴食品之一。章鱼小丸子的成份主要是章鱼，章鱼烧粉，柴鱼片，海苔，沙拉酱，章鱼烧酱等。章鱼小丸子是适合创业和下岗再就业的项目之一：投入少，见效快，收入稳定，风险小。章鱼小丸子属于特色小吃类，一年四季都有市场。

开业后遇到技术问题可以电话咨询

需要复习的学员，继续免费技术学习

名吃汇郑重承诺:包教包会真正的手把手教学

教一个人的学费可以两个人过来学习

后期指导长期免费培训内容：章鱼丸：香辣柴鱼丸，蒜香柴鱼丸，香辣海苔丸，香辣肉松丸，蒜香肉松丸，沙拉酱鱼丸、番茄酱鱼丸、香辣酱鱼丸等。