

济南寿司技术培训，一对一耐心指导

产品名称	济南寿司技术培训，一对一耐心指导
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

济南寿司技术培训，一对一耐心指导001

想学做寿司?

现今社会各种疾病患者所占比例不断上升，如高血压、糖尿病、肥胖症等等，其主要的原因为人们的饮食与休息习惯不良所造成，人们已渐渐醒悟，饮食的理念也更倾向于自然和谐、健康均衡。寿司是料理美食中的一种，其以自然为美味、极致表现的特色，正是符合了绿色健康这一主题，这也是其受到广大“吃货”喜爱的主要原因之一。

寿司怎么做?寿司做法配方

寿司是日本人比较喜爱的传统食物之一。日本寿司主要材料是用醋调味过的冷饭(简称醋饭)，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料。既可以作为小吃也可以作正餐，花色种类繁多。配料可以是生的，也可以是熟的;或者腌过的。视乎配料的不同，不同日本寿司的价格、档次差距甚大。寿司在日本以外地区也十分流行，世界各地回转寿司式的寿司店也数不胜数。不过很多人有时会误把“寿司”与“刺身”(sashimi，生鱼片)混为一谈。

日本人常说“有鱼的地方就有寿司”，这种食物据说来源于亚热带地区，那儿的人发现，如果将煮熟的米饭放进干净鱼鳃内，积在坛中埋入地下，便可长期保存，而且食物还会由于发酵而产生一种微酸的鲜味，这也就是日本寿司的原型。现在日本寿司，主要是由专门的日本寿司店制作并出售。店中身着白色工作服的厨师，会根据顾客的要求，将去了皮的鲜鱼切成片和其它好材料码在等宽的米饭块上，由于各类鱼虾的生肉颜色不同，寿司也是五颜六色，十分好看。

项目介绍：

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，

老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

寿司培训种类：

招牌寿司、烤鳗虾卷、QQ卷、樱花之恋、黄金甲、蛋黄鱿鱼卷、香酥鸡肉卷、紫薯鳗鱼卷、黑椒牛肉卷、泡菜牛肉卷、芝士烤肠卷、缤纷彩虹卷、富豪大卷、寿司蛋糕卷、蛋黄南瓜卷、军舰寿司类：海草军舰、肉松军舰、玉米沙拉军舰、明太子沙律军舰、芥末章鱼军舰、北极贝沙拉军舰、红色鱼籽军舰、等等

寿司的培训课程：

- 1、寿司米饭制作方法;
- 2、寿司基本知识，器具的认识;
- 3、寿司常用的酱料配方与制作方法，材料的选购;
- 4、各种寿司的制作方法 with 动手操作等;

寿司介绍：

寿司是日本传统美食之一，其实寿司比较早是起源于中国的，后来就传到了日本。主要材料是用寿司醋调味过的维持在人体体温的饭块，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料，其味道鲜美，很受日本民众的喜爱。

营养价值

寿司食物是比较健康的食品，热量极低，又富含各种矿物质及纤维，紫菜比较大的特征是矿物质、钙含量丰富，并且丙氨酸和甘氨酸等具有甘味的氨基酸含量多。
鱼生含大量的DNA和EPA对脑部起到很重要的作用!

学习正宗寿司技术，一定要选择膳学派