

# 青岛寿司培训学习简单易懂

产品名称	青岛寿司培训学习简单易懂
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

青岛寿司培训学习简单易懂003

### 寿司起源

一千八百多年前（即后汉年代），寿司已在中国流传，至公元700年寿司开始传入日本。当时是一些商旅，用醋腌制饭团，再加上海产或肉类，压成一小块，作为沿途的食粮，后来广泛地流传日本，当时的配料更用上各种刺身，并名为“江户散鮓”亦称“握鮓”，即是现今受欢迎的寿司。现代日本寿司，除“握鮓”外，尚有两种“卷鮓”与“箱寿司”。“卷鮓”是把饭、青瓜、吞拿鱼、鸡蛋与腌萝卜等材料用紫菜包着。

### 膳学派培训

1，刀功的正确练习，如何使用日本刀，如何有效的打磨刀具！2，寿司醋的熬制，以及配方的讲解！3，寿司米的选购与区分，如何煮寿司饭，如何切好蔬菜，如何快速的切好肉片！4，做寿司注意事项，包括做寿司的手法！5，怎么摆盘更美观，讲解摆盘的技巧，食材的搭配。6，酱料的熬制，与配方的讲解，腌制食材的注意事项！7，各类食材处理，材料选取与保存，原料设备采购以及进货渠道的选择！

膳食派寿司培训种类：

日本寿司培训内容:

- 1、卷帘寿司类： 青瓜螺肉卷帘寿司、玉米热狗卷帘寿司、火腿玉子卷寿司、青瓜蟹柳卷帘寿司、三文鱼小卷寿司、樱田太卷、鳗鱼卷、干瓢小卷等；
- 2、军舰寿司类： 鳗鱼军舰寿司、蟹肉沙拉军舰寿司、三文鱼军舰寿司、海草军舰寿司、肉松军舰寿司玉米军舰寿司、水果军舰寿司、螺肉军舰寿司、墨鱼仔军舰、鱼皮军舰、八爪鱼军舰、吞拿鱼军舰、红蟹子军舰、海蜇军舰寿司等；
- 3、反卷寿司类： 肉松加州卷寿司、田园水果卷寿司、黄金玉子卷寿司、蟹子加州卷寿司、火腿青瓜生菜卷、烤鳗鱼青瓜卷、蟹棒火腿青瓜手卷、烤鳗鱼太卷等；
- 4、手卷寿司类： 火腿青瓜生菜手卷、烤鳗鱼青瓜手卷、蟹棒火腿青瓜手卷、肉松加州卷寿司、田园水果卷、厚蛋烧手卷、蟹子加州卷等；
- 5、手握寿司类： 鳗鱼手握寿司、三文鱼手握寿司、墨鱼嘴手卷、黑椒腌熏肉手卷寿司、濑尿虾手卷、花之恋手握寿司、鱿鱼手卷等；
- 6、饭团寿司类： 鲜虾美乃滋饭团、芥末鸡肉饭团、田螺海鲜酱饭团、腌肉芝士饭团、青瓜梅子饭团、火腿泡菜饭团、油扬寿司等；
- 7、压模寿司类： 三文鱼箱寿司、腌肉芝士箱寿司、烤鳗鱼箱寿司、棒棒虾箱寿司、吞拿鱼箱式寿司、蟹子青瓜箱寿司等；
- 8、创意寿司类： 浪漫樱花寿司、锦绣花寿司、心心相印寿司、果蔬寿司、樱田千层寿司等等。
- 9、寿司卷制方法，手法，老师手把手教学。

寿司前景

寿司是日本男女老少都很喜欢的食品。即在紫菜里卷米饭和多种菜肴，是一种简单、可口的快餐。寿司

加盟优势是随着生活节奏的加快，人们对快餐的要求也越来越高，不仅要求美味营养，更要方便快捷，以适应如今快节奏的社会。寿司这一日式传统快餐食品带入我国，因其独特的美味，更加简单快捷的制作方式，以及极佳的健康与营养，都令忙碌的都市一族眼前一亮。于是，小小的日式寿司在中国这个十三亿人口构成的巨大餐饮市场掀起一股势不可挡的快餐新潮流。惊人的市场需求使其成为快餐行业中新的财富利器，执器在手，必将所向披靡。