

威海学习做关东煮，一对一学习

产品名称	威海学习做关东煮，一对一学习
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

威海学习做关东煮，一对一学习003

关东煮是源于东北的火锅子、后传到日本关东地区、在日本关东地区得以发扬、现在台湾的关东煮基本是传承了日式风格的。在中国关东煮汤料分为南甜北辣2种口味、在日本关东煮、关东炊 ”(关东煮、关东炊き，读音皆为kantodaki)。

目前日本、台湾、国内基本关东煮清汤底料都采用日本汤料的配置方法、辣汤底料稍有区别、通常关东煮食材，包括剥壳鸡蛋、切片白萝卜、黏玉米、关东煮粉丝、甜不辣、鱼豆腐、关东煮弹面{拉面}等这些材料都放在关东煮底料熬制，可以用来佐饭，也可以作小吃、稍加调味后即可进食。

膳学派培训内容:

串羊肉，串鸡脯，火腿肠，串鸡心，串肉丸，串香肠，串鸭胗等水产品:串鱼肠，串蟹棒，串鱼丸，串海带，串鱿鱼，串墨鱼，串青虾，鹌鹑蛋，串豆腐等蔬菜类:串蘑菇，串菠菜，串千张，串白菜，串生菜，金针菇，串干子，串藕片，串茄片，串荸荠，玉米棒等丸子类: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

煮玉芙蓉 煮北鸡翅 煮贡丸 煮海苔鱼丸 煮鸡骨丸 煮鲍鱼片 煮黄金角 煮开花肠

煮章鱼烧 煮水鱼丸 煮金三角 煮香菇肠 煮包心鱼丸 煮撒尿牛肉丸 煮鱿鱼卷 煮龙虾球

煮桂花肠 煮鱼豆腐 煮虾饺 煮鱼丸 煮虾丸 煮鸭血 煮豆腐泡等

膳学派培训课程:

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

讲解各种香料的作用、选料、配比。

关东煮汤料的配制及方法。

各种关东煮串搭配制作及保存方法。

关东煮飘香酱料的制作。

储存、保温、售卖技巧。

膳学派关东煮培训内容:

- 1、讲述关东煮的发展史及基础知识。
- 2、讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3、关东煮骨汤的调味及熬制方法。
- 4、关东煮禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5、关东煮各种材料的烫制流程及方法。
- 6、讲解关东煮的经营模式和方法。

7、设备器具采购途径和要求。

8、投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。