

# 青岛学习做寿司，一对一学习

产品名称	青岛学习做寿司，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

### 青岛学习做寿司，一对一学习003

膳学派教寿司所有品种，卷物,美式寿司,日式寿司,刺身,从最初的刀功到出品，所有食材工具我们提供，食材都是不限提供，用的都是和寿司店一样的食材，包学会包学好，提供后期产品更新，提供菜单源文件，产品高清图，进学员内部群。除技术外其中包括酱料调配，摆盘技巧，盘饰，食材搭配，材料选择，食材处理，食材保存等等，根据学习进度进行调整，学好为止所有的技术配方 设备和原料的采购渠道 以及参考价格 开店的一系列问题

【膳学派基础技能知识】:如何正确的煮饭，米的选择，如何正确的淘米，独家秘制寿司醋的熬制，玉子烧的煎制，各类手法.....

【小卷系列】

【正卷系列】

【反卷美式卷系列】

【压箱寿司（千层寿司）系列】

【手握系列】

【手卷系列】

【军舰系列】

## 【腐皮系列】 【刺身】

注：以上菜品只是一小部分，学会寿司制作方法和熟练寿司制作程序非常重要，参加我们培训的学员我们会给你反复练习比如，卷法：怎么卷不松,卷寿司用多大的力度、切法：怎么切寿司不会散、刀法：熟练刀法，快狠准。

我们从零到开店到运营至今有很丰富的开店经验，我们并不只是单独的培训，不会请毫无经验的人给你培训。我们并不只是培训寿司技术，我们还能给你一些开店的经验，培训和实践一体化，解决学完技术后不知从何下手的问题，做到真正的培训目的，减小开店失败机率！

### 膳学派技术培训

- 1、协助手续办齐全，餐饮三证取得
- 2、店面的选址
- 3、店面装修与设计
- 4、店内设备的准备与应用
- 5、菜单的定价参考
- 6、收银、接待顾客的方法
- 7、开业的促销活动和后期营销技巧