

# 日照正宗关东煮技术培训

产品名称	日照正宗关东煮技术培训
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

### 德州正宗关东煮技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

关东煮，操作灵活，店面要求小，可以街边，档口设点，极大的方便你的客户购买消费，市场前景非常广。关东煮名气旺，名气美，大众点评网美食天下网都有游客，食客的精彩点评，你要来一碗吗关东煮是一种源自关东地区的料理。有说关东煮源自“味噌田乐”，那就是用水煮熟豆腐或者蒟蒻，再用味噌调味后进食。关东煮味道温和，不同于火锅麻辣，它还原食材的本味，暖心也，但要做出美味的关东煮，还要请教专业的。关东煮培训项目介绍关东煮是把用竹签串成的鱼丸肉丸在精心调制的高汤中煮过后，再放入汤杯中食用，有诱人的香味，口感别致细腻，食过后口齿生香回味绵长，品尝一次欲罢不能，必将成为回头客。

关东煮红汤是典型的四川流行火锅基础汤。其具有口感丰富、汁浓味厚、麻辣适口、鲜香回甜的特点。白汤，也即清汤卤，用途也广，诸如鸳鸯火锅、清汤火锅、滋补火锅等均用此汤，也是四川火锅流行的基础汤之一。其具有鲜味浓郁、汤汁较清、爽口适宜、不燥不腻的特点。

关东煮就是用水煮熟豆腐或者蒟蒻，再用味噌(面豉)调味后进食。根据各地的口味进行配置，使产品能够红遍大江南北，适应不同消费者口味。学员能够学习到市面上常见的各种关东煮品种。如：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、芝麻味虾球等多个品种。

食宿全免，而且不用拿被子,学校都为大家全部准备好了，来学习时只需带自己的日常用品即可。膳学派培训中心向学员保证：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。我们将倾我所有，尽我所能，帮你成功，实现双赢。膳学派学员中有大部分人员从没有

做过餐饮行业。

培训关东煮授课时间：滚动教学，随到随学，学习时间是3-5天左右，也可根据学员情况灵活安排，学会为止，不限时间。济南厨霸王小吃培训教学重在实践，专业性强，教师资历高深，技术精湛，教学有方，让您来有所学，学有所成。迄今为止，已在全国帮助近万人次技术指导服务，并成功创业。关东煮是很随意的，简单来说就是用汤来煮自己喜欢的食材。高汤煮好后仅仅采用酱油调味，然后加入比如萝卜、竹轮、魔芋（就是蒟蒻啦）、鸡蛋，等等自己喜欢的材料，慢慢煮到入味——仅仅是想象一下那温暖的一大锅，就觉得能在这寒冷的冬日里变得无比幸福呢。

关东煮的历史很悠久，关东煮起源于日本，它本是日本较流行较火爆的小吃。关东煮可以用来烧饭，也可以作小吃。有说关东煮源自“味噌田乐”（misodengaku），那就是用水煮熟豆腐或许蒟蒻，再用味噌（面豉）调味后进食。后来，日本人用鲣鱼汤代替味噌，关东煮就得以发扬光大了。跟一般的锅照顾不同，关东煮制作简练，材料可以随时放进汤里煮。因此冬季的时分，这种照顾特别受欢迎。在日本，关东煮可以在便利商铺或许路边摊买来吃。在日本以外，关东煮在台湾也非常盛行。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几十个种类，半成品在各地的冷冻品批发市场都可以买到！江东关东煮传入国内，在短短几年的时间，蔓延到国内的各个地方，得到了广大群众的认可。郑州江东关东煮小吃成了人们较爱吃的休闲小吃，尤其是成了年轻人开小灶的首选食品。

青岛膳学派经营宗旨：以服务大众为根本、以回报社会为责任、牢固树立全心全意为人民服务意识，在不断完善自我中坚定不移地追求更好。经营方针：以消费者需求为中心，以质量较好、服务至上为原则，以顾客满意为标准，以维护企业信誉为己任，为消费者提供文化式舒适的就餐环境；便捷式周到服务；特色式精致的产品；家庭式忠心的关怀。学校承诺：包教包会，技术终生免费升级。（下岗工人，退伍军人，学生创业，持农村户口低保群体，残疾人）凭证可以享受国家优惠政策。可以享受国家财政补贴。教过之后学员自己亲手操作练习，老师在旁边协助做全面辅导，学习会一个项目以后在学习下一个项目，直到学会满意为止。我们的项目培训流程将一步到位，而绝不是让你一知半解，或坑害百姓，如果你学好了技术，赚了更多的钱，我们才有好心情，回家开店了生意不好，心情也不好，到时候你浪费的开店房租装修比你这个学费浪费的更多的。