

青岛饭团技术培训中心，肯学就会

产品名称	青岛饭团技术培训中心，肯学就会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛饭团技术培训中心，肯学就会018

饭团的历史要追溯的岛国日本了。日本饭团是在日本战乱时期出现的，由于制作简单，携带方便，据说那是军队里的士兵行军作战时必带的充饥食物，有简单的饭团，和烤过的饭团烧。台式饭团，精选优质的上等大米，配合口味丰富的内馅，外加秘制酱汁，酿成美妙绝伦的口感。不仅如此，“吃获饭团”还让食客的视觉体验过足瘾。不同形状的饭团，挑战着想象力的缤纷创意，为单调的生活添了一抹色彩。不同食材的拼搭，诱人鲜美的味蕾享受让人吃一口便停不下来。

饭团充分挖掘谷类的营养，选用了丰富营养的各种香米以及五谷杂粮——有机米、泰国香米、紫米、黑糯米、白糯米、丝苗米、珍珠米、黑米、白米、高粱米、小米、玉米、粳米、糙米、花生米……精选后的米粒经过一定比例调配，成功制作出不同色、香、味的饭团。**简单操作，量化制作，饭团中富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、VA、B族维生素、维生素E、纤维素、铁、锌、钙、氨基酸等营养元素。一般的米饭，当你咀嚼的时候，饭的香味出现了，但在吃完后味道则会散去。但当你吃完呦呦饭团的时候，你会发现，刚吃时无味，但咀嚼后味慢慢发现香甜爽口，可谓入口爽滑、口齿留香而耐人寻味。

饭团主要的制作材料是米饭配上生鱼片或者其他的食材制作而成，还可以根据个人喜好或者需求做成不同样式的饭团。饭团传统上对于饭团的印象就是在一团蓬松的白米饭中计入内馅或者烤鲑鱼，再以海苔将整个饭团满满地包裹起来。后在1970年代开始产生变化，饭团中包裹的内馅有了多种不同口味，外形也发生了很大的变化，让顾客的选择也变得多样化。并且，也深深受到了男女老少的喜爱。

饭团培训种类：

培根饭团、招牌饭团、紫菜肉松饭团、深海金枪鱼海苔饭团、黑椒牛柳紫米饭团、台湾香肠卤蛋紫米饭团、川香鸡块饭团、豆沙芝麻饭团、儿童蛋香饭团、田园时蔬饭团、手握寿司培训、花样寿司培训、饭团便当培训、日本寿司培训、日本饭团培训、军舰寿司培训、小卷寿司培训、手卷寿司培训、日本料理培训、章鱼小丸子培训等等

寿司可以分为很多类，常见的有卷寿司、握寿司、押寿司、稻荷寿司、散寿司等，较受欢迎的莫过于握寿司和卷寿司了。但无论何种寿司必须的材料则是米饭，它是决定寿司的基础。肥小而稍带甜味的秋田小町米是做寿司的不二之选。米饭煮熟后，加入适量的调味物，待降温之后便可用来制作寿司，用此种米做的寿司口感松软润糯，稻香清新无回生。而用一般大米则会有发柴发干的现象，有的甚至饭粒干结发硬，严重影响了寿司的口感。寿司可以有酸、甜、咸、辣等多种风味，做寿司时则需根据寿司的品类来选择搭配相应的食材和佐味料，因此食材的选择是做好寿司的关键。