

关东煮培训 | 山东关东煮培训班

产品名称	关东煮培训 山东关东煮培训班
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

正宗关东煮技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

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品种，半成品在各地的冷冻品批发市场都可以买到！

冬天到了，热乎乎的美食又开始热卖了，意味着又到关东煮热卖的季节，走到大街上，肯定周围都是摆着卖关东煮的摊子，然而近日，有日本食品专家揭密商家关东煮好吃、煮不烂又不会沉下去的秘密，其实是因为大量的添加剂，呼吁大众千万别吃。

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，把葱末跟关东煮沾酱混合，食用时再沾取即可。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。关东煮是一种源自日本关东地区的料理。

可以用来做饭，也可以作小吃。有说关东煮源自“味噌田乐”，那就是用水煮熟豆腐或者茼蒿，再用味噌（面豉）调味后进食。后来，日本人用鲣鱼汤取代味噌，关东煮就得以发扬光大了。跟一般的锅料理不同，关东煮制作简便，材料可以随时放进汤里煮。因此冬天的时候，这种料理尤其受欢迎。在日本，关东煮可以在便利商店或者路边摊买来吃。在日本以外，关东煮在台湾也十分流行。

关东煮技术培训品种：玉芙蓉、北鸡翅、贡丸、蟹肉球、海苔鱼丸、夹心鱼排、鸡骨丸、鲍鱼片、黄金角、开花肠、章鱼烧、水鱼丸、金三角、香菇肠、包心鱼丸、菊花牛肉丸、梅花鱼饼、撒尿牛丸、帝王蟹、甜不辣、鱿鱼卷、龙虾球、桂花肠、鱼豆腐、虾饺、虾丸、鸭血、豆腐泡和鸡蛋等。

关东煮是极具特征的美食小吃，和通常锅料理不同，制造讲究，将各种丸子随时放长期熬制高汤中熬煮，煮熟沾酱，香味诱人，口感细腻，吃完让人唇齿留香。关东煮有极高营养价值，能增强机体免疫力，推进人体消化，维护肠胃，所以是现代健康饮食的好选择。

通常材料包括鸡蛋、萝卜、土豆、海带、蒟蒻、鱼丸、竹轮(鱼肉或豆的制品)等，将这些材料每一种都分别放在互不相通的铁格子锅里，用海带木鱼花熬制的高汤小火慢煮，煮好后有人喜吃原味，有人爱蘸酱(芥末酱、辣椒酱)。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，不同于火锅麻辣刺激，它还原食材的本味，暖心也养胃，但要做出美味的关东煮，还要请教专业的老师。