

# 郑州特色寿司小吃培训学校

产品名称	郑州特色寿司小吃培训学校
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

郑州特色寿司小吃培训学校

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

吃出寿司鲜美味道，应该：

- 1.预先准备好一碟鱼生酱油+芥末。
- 2.喝一口茶清清口或者吃一片姜醒醒胃。
- 3.将寿司翻转，只让鱼部分蘸少许酱油便可一次入口。

寿司是一道十分常见的韩式料理，与日本料理中的寿司十分相似。但要简单很多。常见的做法是用紫菜将煮熟的米饭与蔬菜、肉类等包卷起来韩国的寿司其实是由日本寿司演变过来的。而日本寿司，已有接近四百年的历史。犹如很多韩国发明的产品一样，原先只是以盐腌制的咸鱼，在一些中国人眼中成了日本美食中的寿司制成后将鱼与米饭一起食用这即是和现今寿司料理相似的食品。

寿司培训课程

1. 寿司的品种;
2. 寿司经营器具、设备的配置以及使用;
3. 讲解寿司所需的食材以及配料;
4. 培训寿司的制作方法以及操作步骤;

5. 寿司配料的腌制，调配以及工艺;(如大米的用量，以及配比蒸制)

6. 食材的保存;

7. 店面经营方法和管理;

寿司种类：肉松火腿寿司、青瓜蟹肉寿司、肉松大根寿司、玉米热狗寿司、火腿蛋黄卷寿司、虾仁蛋黄寿司、青瓜蛋黄寿司、韩式泡菜寿司、香辣牛肉寿司、三文鱼细寿司、手抓紫菜寿司，金枪鱼寿司，生菜沙拉寿司，奥尔良鸡肉寿司，水果沙拉寿司等等。

山东省较大的教育平台，师资力量雄厚，较专业的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手。我校有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。百味鲜餐饮培训秉承以人为本，顾客至上的经营理念，以客户学到满意为核心，以学到真本事为宗旨，不断鞭策自己为客户提供更好的学习环境与技术，与客户一起不断成长。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费提供解决方案，让您安心、放心。一份学费可以两个人同时学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您没有后顾之忧！

去寿司店做学徒，适合小青年，想拥有一技之长的青年。有些地方招学徒只是打打杂，学不到核心的东西，至少在短时间内师傅不会教你核心的东西。如果你想学了马上开店的，这种耗时就比较长了百味鲜寿司包教包会，包吃包住，免技术转让费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案，中途不收取任何费用。百味鲜时蔬寿司、皮蛋寿司、火腿青瓜生菜寿司、田园生果寿司、肉松加州寿司、生菜培根寿司、鲜虾沙拉寿司等，会把寿司全套制造配方，所学技能包教包会。

我们的价格都是很实惠的，不像有的合作商那么暴利，合作一家就要花好几万，这对于小本投资的学员来说是个不小的数目，我们专业做技术传授，价格不会那么高，所有人都能接受，如果还有学员还想搞价还想找个更便宜的那么我们不欢迎，咱们做事凭良心，不会为了争取一个学生随便乱降价，我们只拼实力，只拼味道，学员在这里学的满意感觉学到真材实料的好技术了，那就是我们的成功!在我们这里走出去的学员开的无数的早点店，学员回访的普遍都是顾客反映很好，这就是我们追求的目标!