

东营可学关东煮小吃技术

产品名称	东营可学关东煮小吃技术
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

平度特色关东煮小吃培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

可以用来做饭，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者蒟蒻，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。

真正好吃的关东煮做起来一点都不“简单便利”，汤汁很关键，不同地区会根据当地风物来熬汤汁，例如关东地区就是用木花鱼和昆布来熬汤。正宗的关东煮汤汁是不煮开的，一般是维持在80度左右，让食材慢慢入味，食材的搭配和先后顺序也很讲究，不能放多余的调味料，更是一锅食材直接丢进去煮一通。

学关东煮的做法，专业关东煮培训学校——膳学派特色餐饮培训机构，传授全套关东煮技术及秘制配方。关东煮起源于东北的火锅，因其汤和蘸料口味独特，自成一格，俗称关东煮，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、回味无穷，品尝一次欲罢不能，必将成为回头客。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）