

济宁关东煮培训的地方

产品名称	济宁关东煮培训的地方
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

济宁关东煮培训的地方

膳学派培训学校教做的关东煮是一种源自日本关东地区的料理。还有一种说法，来自我国东北地区的特色饮食（黑龙江、吉林、辽宁）。1997年中国大陆的日资便利店罗森把引入大陆，并称其为“熬点”。通常材料包括煮鸡蛋、萝卜、蒟蒻、竹轮等。这些材料都放在昆布或者鲣鱼汤里煮。可以用来佐饭，也可以当作小吃来吃。其浓香味美，香气四溢，深受大众喜爱

关东煮，是一种源自日本关东地区的料理，可以用来佐饭，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。通常材料包括煮鸡蛋、萝卜、蒟蒻、竹轮（也叫竹鱼板、狮子狗鱼蛋）等，这些材料都放在昆布或者鲣鱼汤里煮。诱人的香味让你垂涎欲滴，在日、韩、台湾、东南亚特别流行。

课程内容：

- 1、讲述关东煮的发展史及基础知识。
- 2、讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3、关东煮骨汤的调味及熬制方法。
- 4、关东煮禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5、关东煮各种材料的烫制流程及方法。

- 6、讲解关东煮的经营模式和方法。
- 7、设备器具采购途径和要求。
- 8、投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

膳学派后期服务：

- 1.学员免费享受三年基地研发中心研制出来的新技术、新工艺、新产品、新模式，一旦有新产品推出，工艺流程和配方，免费提供。
- 2.为初次创业者讲解，开店所需要的证件与流程。
- 3.开店专员免费协助选址技巧。
- 4.根据当地环境、消费人群免费协助制定详细营销战略和促销计划。
- 5.根据各店实际情况免费协助预算投资费用。
- 6.免费协助菜单的设计和定价。
- 7.免费协助学员采购所学产品的工具及店内配置。
- 8.免费协助开店成本核算。