

开寿司店学习寿司培训班

产品名称	开寿司店学习寿司培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

开寿司店学习寿司培训班

寿司是日本传统美食之一。主要材料是用寿司醋调味过的维持在人体体温的饭块，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料，其味道鲜美，很受日本民众的喜爱。而今寿司更是传遍了我国的大江南北,很多朋友对于寿司都非常喜爱,常将寿司当成中饭或者晚餐.而在便利店我们也可以常见寿司的售卖.在现在这样一个寿司店并不泛滥的时代,如果我们能够开一家有特色的寿司店,不失为是一条很好的创业致富之路.润分析

寿司的利润会更加诱人一点，高达70%左右。以小米寿司中点单率比较高的芙蓉炸虾为例，售价14元。

所需原料成本;白芝麻约0.1元，芙蓉虾2个约2.5元，沙拉酱0.2元，肉松10克约0.3元，木鱼花3克约0.1元。寿司饭100克成本约0.42，海苔一片约0.4元,原料成本合计：4.22元.纯利润14-4.22=9.78元.

一份售价14元的寿司，成本在4.2左右。所以寿司的利润还是很高的。而小米寿司的店铺中，公司还配了各种饮料，而饮料的利润也在70%左右。所以开一家品牌寿司店的利润也是很诱人的。

培训品种

寿司培训品种有很多,这里主要向大家介绍具体的培训种类:卷寿司,手卷寿司,里卷寿司,军舰寿司,握寿司,押(箱)寿司,稻荷寿司,散装寿司,杯装寿司,饭团寿司,特色匹萨寿司,姿寿司,花样寿司,变形寿司等.

培训内容

1:原料筛选

系统了解寿司原料的筛选,采购,存储方法和技巧.这里重点需要掌握新鲜寿司原料的筛选,以及存储知识.

2:寿司米制作

系统学习寿司米的制作方法.这里重点需要掌握寿司米蒸制时间,火候,寿司米拌制方法,调味方法等知识.

3:寿司醋制作

系统学习如何制作寿司醋.这里重点需要掌握寿司醋配方,寿司醋的调制方法等知识.

4:寿司酱油的制作

系统学习寿司酱油的制作方法.这里重点需要掌握寿司酱油配方,寿司酱油的调制方法等知识.

5:寿司配料处理

系统学习寿司各种配料的准备方法.这里重点需要掌握寿司配料的初加工以及各种配料的搭配知识.

6:寿司的制作

系统学习寿司整体制作步骤.这里重点需要掌握寿司制作的各个步骤,怎么卷寿司,寿司饭菜的搭配等知识.

7:寿司切割装盘

系统学习寿司的切割方法以及装盘技巧.