

菏泽正宗关东煮培训中心

产品名称	菏泽正宗关东煮培训中心
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

菏泽正宗关东煮培训中心

关东煮是一种源自日本关东地区的料理后来流传到台湾，在台湾进一步丰富了汤汁、蘸料及其品种，营养丰富、自成一格，成为有名的风味小吃，又名“黑轮”。诱人的香味让你垂涎欲滴，在日、韩、台湾、东南亚特别流行

关东煮受到很多人喜爱，食用简单方便，在日常生活中很是常见，现如今在行业中也是比较常见的培训项目之一，通常材料包括鸡蛋、萝卜、土豆、海带、茼蒿、鱼丸、竹轮（鱼肉或豆的制品）等，是一种源自日本关东地区的料理。目前开始开设关东煮相关的课程，欢迎广大学员前来报名。

提到日本小吃，很多人个就会想到弥漫着淡淡鲜香的路边小食关东煮。在寒冷的冬天，蹓到一辆小吃车前，点一碗热乎乎的关东煮，别提有多棒了。香菇、肉丸、肉串在辣乎乎的热汤里翻滚，夹起一块咬一口，吃在嘴里，暖在心窝，无论是结伴放学回家的伙伴、手挽手漫步街头的情侣，还是旅行观光的游客们，人人都爱捧一碗热乎乎的关东煮，走在街头享受这幸福的时光

培训课程

- 1.讲述关东煮的发展史及基础知识。
- 2.讲解各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.汤料的配制及方法。
- 4.各种半成品搭配制作。
- 5.未售完半成品的保存方法。

6.设备器具采购途径和要求。

7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

实操练习

- 1、关东煮专用竹签
- 2、专业的竹签串法
- 3、关东鱼丸肉丸调制方法
- 4、高汤制作方法
- 5、黄金墨鱼丸煮法
- 6、贡丸煮法
- 7、烧一香煮法
- 8、蟹肉钳煮法
- 9、鳕鱼卷煮法
- 10、黄金球煮法
- 11、芝麻味虾球
- 12、关东煮机器使用保养方法
- 13、关东煮高汤秘制技术
- 14、蘸酱秘方技术

我们膳学派是一家正规的小吃培训学校，十年专注小吃培训，全国有40多家分校 总部在上海是注册过的小吃培训机构，全程以实践操作为主 所有材料费都是我们提供 针对外地学员是包吃住住 学费包三年技术升级 三年内无理由免费重学。来诚飞我们真诚扶持创业，学校签订合同一式两份，学成后店面选址、店铺装修、设施设备、原材料采购等问题都可以给予帮助，免您后顾之忧，实现您的创业梦想。

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。关东煮的优点就是：操作灵活，店面要求小，可以街边，档口设点，极大的方便你的客户购买消费，市场前景非常广。经营关东煮小，简单轻松就可赚大钱！