

青岛寿司培训学校，专业寿司培训

产品名称	青岛寿司培训学校，专业寿司培训
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

青岛寿司培训学校

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。

学会寿司技术，有两个发展方向：

第一，可以自己出来找一份寿司制作相关的工作，在工作中慢慢锤炼自己的技术，相信不管是技术还是工资都能够得到稳定的提升。

第二，可以自己创业，在一些人口密集的地区，比如超市，菜市场，学校，工业区，写字楼，小区等地开一家寿司店，自己做寿司，自主经营，创业赚钱。凭借自己的努力，相信一年至少能赚10-20万元。

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.

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（安亭路西站南侧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）