

山东德州关东煮技术技巧教学，教学认真

产品名称	山东德州关东煮技术技巧教学，教学认真
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

山东德州关东煮技术技巧教学，教学认真002

关东煮的历史很悠久，关东煮起源于日本，它本是日本较流行较火爆的小吃。关东煮可以用来烧饭，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许蒟蒻，再用味噌（面鼓）调味后进食。后来，日本人用鲣鱼汤代替味噌，关东煮就得以发扬光大了。跟一般的锅照顾不同，关东煮制作简练，材料可以随时放进汤里煮。因此冬季的时分，这种照顾特别受欢迎。在日本，关东煮可以在便利商铺或许路边摊买来吃。

在日本以外，关东煮在台湾也非常盛行。黄金墨鱼丸、贡丸、烧一香、蟹肉钳、鳕鱼卷、黄金球、鱼丸、虾丸、牛肉丸、包心鱼丸、关东烧、昆布、香菇蟹黄丸芝麻味虾球等几十个种类，半成品在各地的冷冻品批发市场都可以买到！江东关东煮传入国内，在短短几年的时间，蔓延到国内的各个地方，得到了广大群众的认可。郑州江东关东煮小吃成了人们较爱吃的休闲小吃，尤其是成了年轻人开小灶的首选食品。

培训品种：黄金墨鱼丸、贡丸、烧一香、蟹肉钳、鳕鱼卷、黄金球、芝麻味虾球等几十个品种。

- 1、食材选择，辨别；
- 2、前期初加工、处理方法；
- 3、水、食材配比及熬制时间、方法；
- 4、成本核算，售价指导；
- 5、学员实操，老师点评，熟练掌握，合格结业。

关东煮红汤是典型的四川流行火锅基础汤。其具有口感丰富、汁浓味厚、麻辣适口、鲜香回甜的特点。白汤，也即清汤卤，用途也广，诸如鸳鸯火锅、清汤火锅、滋补火锅等均用此汤，也是四川火锅流行的基础汤之一。其具有鲜味浓郁、汤汁较清、爽口适宜、不燥不腻的特点。

关东煮就是用水煮熟豆腐或者蒟蒻，再用味噌(面豉)调味后进食。根据各地的口味进行配置，使产品能够红遍大江南北，适应不同消费者口味。学员能够学习到市面上常见的各种关东煮品种。如：黄金墨鱼丸、贡丸、烧一香、蟹肉钳、鳕鱼卷、黄金球、、鱼丸、虾丸、牛肉丸、包心鱼丸、关东烧、昆布、香菇蟹黄丸、芝麻味虾球等多个品种。

【课程内容】

- 、讲述关东煮的发展史及基础知识。
- 、讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 、关东煮骨汤的调味及熬制方法。
- 、关东煮禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 、关东煮各种材料的烫制流程及方法。
- 、讲解关东煮的经营模式和方法。
- 、设备器具采购途径和要求。
- 、投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。