

山东济宁关东煮技术教学，一对一教学培训

产品名称	山东济宁关东煮技术教学，一对一教学培训
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

山东济宁关东煮技术教学，一对一教学培训002

关东煮，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。关东煮名气旺，名气美，大众点评网美食天下网都有游客，食客的精彩点评，你要来一碗吗关东煮是一种源自关东地区的料理。有说关东煮源自“味噌田乐”，那就是用水煮熟豆腐或者茼蒿，再用味噌调味后进食。关东煮味道温和，不同于火锅麻辣，它还原食材的本味，暖心也，但要做出美味的关东煮，还要请教专业的。关东煮培训项目介绍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，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，必将成为回头客。

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茼蒿，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。

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。

我们膳学派是一家正规，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管住 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。