

关东煮学习，日照关东煮技术培训

产品名称	关东煮学习，日照关东煮技术培训
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

潍坊正宗关东煮技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

关东煮是我们特色的美食，也是大众喜欢的，无论是小孩还是年轻人，都是喜欢的，喜欢来上两串，在很多的繁华路口、学校等等的地方都是可以看到的，有大肉串、丸子、蔬菜等。关东煮最主要的是制作方便，所以很是受到欢迎，那么正宗关东煮技术培训哪里有？

对于关东煮的培训，这里就到我们欣叶青藤餐饮培训中心学习吧！我们的老师都是手把手的教学，一对一的指导，学员自己亲手操作，在实践中总结经验，不限时学会为止。

小吃关东煮培训内容：

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

(1) 培训内容

- 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.关东煮的制作关键方法与核心程序。
- 4.各个口味的关东煮的制作方法 with 搭配技巧。
- 5.讲解关东煮的具体流程及操作方法;
- 6.设备器具采购途径、要求和使用方法。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

以上的就是我们专业的关东煮培训的内容了，这里就到我们的培训中心学习吧!我们的老师都是可以根据你的需求进行口味的改进，适应你们当地的需求，满足当地人的需求，欢迎大家实地的考察我们的培训中心，免费试吃，满意后再学习。

关东煮是一种源自日本关东地区的料理。不仅可以用来当做下饭菜，它更是一款经典的小吃美食。跟一般的料理不同，关东煮制作简便，材料可以随时放进汤里煮。因此冬天的时候，这种料理尤其受欢迎。