

长沙寿司培训

产品名称	长沙寿司培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

寿司店是日本国特色美食之一，始于我国汉朝，后传到北朝鲜、日本等地。其关键原材料是用寿司醋调料过的保持在人体温度的饭块，再再加上鱼类，海产品，蔬菜水果或生鸡蛋等作调料，其美味可口，很受群众的钟爱。寿司店在公年九二七年进行的日本国平安时代刑法定「延喜式」中，就现有记述。那时候的寿司店指的是一种储存鱼的式。

在鱼的身上抹上盐，用吊物卡紧，使之当然发酵。当造成怪味后，用梗米包囊就可以服用(梗米煮开制冷以后要根据不断辗压)。制做时，把新鲜的海胆黄、鲍鱼、牡丹虾、海蛎子、大马哈鱼籽、银鳕鱼鱼白、蓝鳍金枪鱼、三文鱼等海产品切一片放到嫩白香糯的蛋包饭上，一揉一捏以后再抹上嫩绿的黄芥末酱，较后放进古香古色的瓷碟中.....这般的颜色组成，是真实的“垂涎欲滴”

韩国寿司是一种用白米饭、黄瓜条、香肠、生鸡蛋等原材料制做而成的特色美食小吃,坚信很多人针对韩国寿司都是有一种十分钟爱的情感在里面.我也较为喜欢吃韩国寿司.在首尔说寿司店大多数就是指海菜寿司卷，韩式寿司店拌白米饭是用的芝麻油、白芝麻、盐等，韩式寿司店喜爱用熟的菜来包到白米饭里.因此韩国寿司不同于大家中国的寿司店,口感的确与众不同.

韩国寿司培训计划

- 1.寿司店原材料的鉴别和采用。
- 2.各种各样食物的配搭与解决方法。
- 3.常见酱汁秘方与做法。
- 4.寿司米饭的生产加工解决方法。
- 5.原材料和调料的冷藏方式。
- 6.寿司的制作整个过程详尽解释

三.寿司卷的作法

1.进行寿司卷帘。

2.在寿司卷帘上放一片块状的紫菜或是烤紫菜。

3.在块状的紫菜或是烤紫菜上铺平一层白米饭。白米饭历经碾压后都粘来到一起，因此这流程很有可能较为不便，但是有技巧的，假如太粘得话就用勺沾点冷饮店，那般白米饭便会乖乖听话了。

4.米饭铺好后能够在上面挤一些绿芥末酱，假如喜欢吃芥末酱得话还可以把它当做包馅的一种。随后就可以把以前准备好的包馅放进上边了，集中化放到正中间，能够布满全部白米饭的总宽，原材料一定要放匀称，那样切寿司店的情况下才可以确保每片寿司店内的原材料都一样。依据自身喜爱的口感，能够有挑选的用包馅，一种到多种多样的配搭就产生不一样的口感。

5.运用寿司卷帘把这种原材料都卷在一起，一个寿司卷就搞好了。见到自身的劳动所得，是否有一种发自肺腑的愉悦呢？