

# 关东煮学习，东营关东煮培训

产品名称	关东煮学习，东营关东煮培训
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

正宗关东煮技术哪里学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

关东煮是日本人喜爱的小吃，在中国台湾也十分流行，通常材料包括鸡蛋、萝卜、土豆、海带、茼蒿、鱼丸、竹轮（鱼肉或豆的制品）等，是一种源自日本关东地区的料理。关东煮就是

关东煮是日本人喜爱的小吃，在中国台湾也十分流行，通常材料包括鸡蛋、萝卜、土豆、海带、茼蒿、鱼丸、竹轮(鱼肉或豆的制品)等，是一种源自日本关东地区的料理。

关东煮就是用水煮熟豆腐或者茼蒿，再用味噌(麴豉)调味后进食，每一种食物材料都分别放在互不相通的铁格子锅(箱)里，用海带木鱼花熬制的高汤小火慢煮。

一：膳学派关东煮培训实操内容

1. 关东煮制作原材料、制作器具的认识与选用

2. 糯米的初加工与保存方法

3. 炸制关东煮的技巧及火候的把握

4. 全Tao关东煮的核心制作技术讲解及投资预算分析及模式

5：按照关东煮标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间，直到学会为止!

### 三：培训课程

- 1：根据个人投资能力免费指导，分析消费商圈，合理设定营销方案。
- 2：流程讲解，包括店面的、人员配备、物资采购等。
- 3：根据店面情况免费设计方案、提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。
- 4：老师实践中带领你学习的技巧，原材料的选择，成本、预算。
- 5：项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 6：免费提供整体店面的投资预算与投资风险回避方法。
- 7：根据当地消费水平，免费设定产品销售价格。
- 8：店铺小技巧，轻松创造财富。

学做关东煮正宗核心技术就到成都膳学派餐饮培训学校，建议你报名参加膳学派成都小吃培训技能中心为者提供的关东煮培训课程，一般3~5天就能学会关东煮技术，大师一对一手把手传授技术，学员亲手实践操作学习。