

# 长沙关东煮学习

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 长沙关东煮学习                             |
| 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

关东煮，日语本名御田是一种源自日本关东地区的料理。“关东煮”是关西人给这种料理的名称。关东煮又称为黑轮，。后来流传到台湾，在台湾进一步丰富了汤汁、蘸料及其品种，营养丰富、自成一格，成为有名的风味小吃，又名“黑轮”。诱人的香味让你垂涎欲滴，在日、韩、台湾、东南亚特别流行。

关东煮培训内容：

- 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。

训练内容：

煮玉芙蓉 煮北鸡翅 煮贡丸 煮海苔鱼丸 煮鸡骨丸 煮鲍鱼片 煮黄金角 煮开花肠  
煮章鱼烧 煮水鱼丸 煮金三角 煮香菇肠 煮包心鱼丸 煮撒尿牛肉丸 煮鱿鱼卷 煮龙虾球  
煮桂花肠 煮鱼豆腐 煮虾饺 煮鱼丸 煮虾丸 煮鸭血 煮豆腐泡等

训练课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

讲解各种香料的作用、选料、配比。

关东煮汤料的配制及方法。

各种关东煮串搭配制造及保存方法。

关东煮飘香酱料的制造。

储存、保温、售卖技巧。

在帮助学员们掌握一门独到的手艺的同时，长沙食为天厨师培训学校为人师表地传授他们所谓的“厨德”传承。尤其是在这个躁动的时代里，如何成为一名“合格”厨师，而非一个“专业”的厨师究竟要通过怎样的途径“修炼成功”。

因材施教的选择自己心中所想，多样的餐饮种类不一而足地展现在学员面前，供他们挑选出自己心中较为满意的答案后进行专业的指导。启发性的教学让学员们能够用心中所想，学会用好的味道做好的厨师，这才是人生中好的老师。