

2023年日式料理店工作计划和目标(5篇)

计划是提高工作与学习效率的一个前提。做好一个完整的工作计划,才能使工作与学习更加有效的快速的完成。我们在制定计划时需要考虑到各种因素的影响,并保持灵活性和适应性。以下是小编为大家收集的计划范文,仅供参考,大家一起来看看吧。

2023年日式料理店工作计划和目标(5篇)篇一

日式大阪烧有哪些做法?日本的料理有很多而且用料非常的讲究,味道非常的好,其中日式大阪烧就非常的受欢迎。那么日式大阪烧有哪些做法?接下来就来看看日式大阪烧的做法吧。

原料:圆白菜、鱿鱼、鸡蛋、面粉、烤肉酱、色拉酱、木鱼花、盐

1. 圆白菜切成丝,加入面粉和鱿鱼丁;
2. 再加入鸡蛋和盐,搅拌均匀备用;
3. 预热电饼铛,将混合好的菜团倒入;
4. 选择烤饼的功能键,盖上盖;
5. 几分钟后菜饼就煎好了;
6. 将煎好的菜饼放入盘中;
7. 先挤上些烤肉酱;
8. 再挤上沙拉酱;

9. 最后点缀上木鱼花即可。美味的日式大阪烧就完成了。

1、高丽菜、红椒洗净，切成极细的丝，置于大盆中；

2、猪肉剁成末，加入酱油、辣椒粉和烤肉酱拌匀；

3、将肉末和小虾皮倒入盆中；

4、加入鸡蛋、面粉、盐、鸡精、胡椒粉；

5、加少量水拌匀成干稀适度的面糊；

6、煎锅倒油烧、至六成热，倒入面糊，中小火煎制；

7、待一面煎至金黄时再翻面煎另一面，至熟透；

9、将煎好的面饼盛出，表面挤适量沙拉酱(多少随各人喜欢)，撒上海苔丝和柴鱼片(有海苔粉更好，没有用海苔剪碎或剪成丝亦可)。

馅料：番茄酱、沙拉酱、培根和柴鱼花适量

2. 二次发酵后的样子；

3. 表面刷蛋液；

4. 抹番茄酱，放上培根；

5-6. 挤上沙拉；

7. 烤箱预热200度，烤15分钟；

9. 撒上柴鱼花。

2023年日式料理店工作计划和目标(5篇) 篇二

猪排的腌制要提前一天准备。用的是猪里脊肉，一块里脊切开几片，用刀背把肉剁松，用蒜蓉，生抽，糖，料酒，姜片腌制。猪扒也可以只用单纯的盐和黑胡椒腌制，如果肉够好的话，也可以用纯生抽。

1. 猪排去除多余的腌汁，裹上生粉；
2. 裹一层蛋液；
4. 鸡蛋1个打散，洋葱半个切丝；
6. 锅里放入酱汁，加入洋葱丝，煮开，放入切好的猪排，加入蛋液，蛋液凝固即可关火。

想猪排脆一些的，猪排就晚点才放，又或者直接把酱汁煮好倒入碗里再放入猪排，保持猪排的脆皮。

2023年日式料理店工作计划和目标(5篇) 篇三

日式溏心卤蛋是日本料理中比较经典的一款料理，那么，大家知道日式溏心卤蛋的做法是怎么样的吗，另外吃料理的顺序大家知道吗？一起和小编了解一下日式溏心卤蛋的做法吧！更多相关信息请关注相关栏目！

鸡蛋6个，味醂100ml□日式酱油100ml□水300ml

备注：味醂、酱油、水的比例一般为1:1:3

- 1、将味醂、日式酱油和水烧开并彻底冷却。
- 2、另锅水开后把室温蛋放进去，调至中低火，不停搅拌使蛋

黄在中间，时间是七分钟(必须掐准，多一分钟都不行)。

3、取出后立即放入冰水中，并且放一定量冰块，使鸡蛋迅速降温，在水中剥壳。

4、剥好的蛋放入冷却的料汁中，放冰箱冷藏浸泡一晚上最佳。

1. 切的时候用一条线割比用刀好，如果用刀切，蛋黄会沾到刀面上哦，所以对付这种半流质的蛋最好用线。

2. 鸡蛋要洗净再煮，还有就是必须是室温蛋，否则煮时易裂。

3. 鸡蛋的蛋黄是偏的，这样煮好后有可能导致一边蛋黄太熟，而另一边蛋白没熟，煮的'时候搅拌，在飞速旋转中蛋黄会转到中间，这样能让溏心蛋的口感的质感更佳。

4. 毕竟不是全熟的蛋，所以卫生也还是要担心的，鸡蛋的选择就比较重要，最好选择有机蛋，或乡下亲人的土鸡蛋那就更好了;还有浸泡的冰水，最好是冷开水或纯净水。

日本料理，字面上就是把料配好的意思。吃日本菜，除了讲究用料，还追求一份心情。吃日本菜的感觉就像喝日本的清酒，初时只觉淡淡如水，清婉得可以，而清酒喝得多了，后劲却足，微醺却又清醒的感觉令人着迷。

烧烤则分为汁烤、盐烤、味噌烤等多种，加上柠檬汁，让烤物更加清香可口。例如秋刀鱼属于盐烤，先要将鱼身分开，然后挤上柠檬汁，如果口味较重，可再佐以少许日本酱油，并拌入萝卜泥。

再比如烤味噌银鳕鱼，由日本料理特有的味噌腌制后再烤，配以色拉酱，肉质鲜美嫩滑。炸物方面，具有代表性的是天妇罗，用日本炸虾粉炸出再配以日本炸虾汁加入萝卜泥、生姜泥食用，外脆里嫩。

主食方面，则可选择寿司、乌冬面、牛肉盖浇饭等。其中又以寿司为代表，它是由优质大米加上日本寿司醋拌匀而成，口味略带酸甜，依个人喜好配上生鱼片等食材。吃寿司同样要循着口味清淡鱼片至口感浓郁的过程，蘸酱油时要用鱼片的那面蘸，以避免饭团散开。

前菜、清汤、刺身、烧烤、炸物、主食、甜点，应该一道道上。前菜是指正餐前的小菜，常见的有盐水毛豆、海草、冷豆腐等。清汤指的是用一些鱼虾贝类等做的汤，比较清淡，例如文蛤清汤、鲷鱼清汤等。刺身也就是生鱼片，配以日本酱油，芥末。

先从清淡口味的开始吃，再到味浓的，这样可以感受每种鱼原本的鲜美。一般是从鲷鱼开始，因为鲷鱼口感清淡，肉质细，油脂少，然后依次是鱼师鱼、金枪鱼，最后才是三文鱼，因为三文鱼油脂高，肉质绵厚，口感浓郁有回味。

吃日本料理，也是要讲顺序的，好的餐桌礼仪很重要，所以，如果你十分喜欢吃日本料理，不如就来学一些吃日本料理的顺序。

2023年日式料理店工作计划和目标(5篇)篇四

引导语：这道日本料理是日本白领的日常菜，猪排嫩滑爽口，洋葱自然甜脆，超级美味的日式猪排饭快跟小编一起试试吧。

首先将猪里脊肉切大片，用刀背将肉拍松，再用刀侧面拍平。洋葱切丝。

将鸡蛋磕入碗中，搅打散。

准备好里脊肉，淋入适量酱油、味淋酒，加半勺五香粉，倒

入半个鸡蛋液，抓匀，再加一勺生粉，再次抓匀。

准备一个碗，淋入适量味淋酒、米酒、酱油，倒入少量清水，适量麻油，备用。

锅中放入油，下入里脊肉，中火煎至两面金黄，盛出。

锅留底油，下入洋葱，炒软，随后淋入调好的碗汁，煮开，再下入猪排，煮至汤汁浓稠时，加半勺盐，撒少许黑胡椒粉调味，翻拌均匀，盛于米饭之上，享用即可。

2023年日式料理店工作计划和目标(5篇)篇五

日本留学，不得不提起日本的饮食，留学日本品味独特的日式料理。日本是一个优质水资源非常丰富的国家，卫生设施也很完善，所以自来水在日本的任何地方都可以饮用。现代的日本文化更是多姿多彩。观览市区、古老寺院和高层建筑相邻而建的情景并不稀奇。故而现代的日本文化是结合了古老的、新兴的、西洋的和东洋的文化而形成。

日本人普遍爱食用生鱼，因而盖着生鱼片的寿司是日本国内最流行的食物。日本料理非常讲究保持食物的原味，不提倡加入过多调料，以清淡为主。对菜肴的'色面尤其有着很高的要求，不但使用各式各样非常精致的盛器来装食物，对食物的形状、排列、颜色搭配也都有很细腻的考虑。看着那一道道精细得有如风景画一般的日式料理，初到日本的游客往往不忍破坏那份美丽。

日本的饮食习惯：日本的冷面是放在竹制盘上，用筷子夹起一口的数量放在冷汤里进食。有些餐馆没有附上汤匙，日本人习惯拿起来喝汤。

啤酒：日本人最喜欢喝啤酒，无论是生啤酒或是瓶装的都受欢迎在夏天，部分百货公司更有露天啤酒馆，吸引大量游客，留学生活《留学日本品味独特的日式料理》。

日本清酒：清酒可以热喝或冷喝，无论那一种清酒，都是日本菜肴的最佳搭配。酒味可口甜美，容易喝过量而醉。

威士忌：日本人喜爱喝威士忌加冰加水称[mizuwari]

烧酒：这种酒是用蕃薯、大麦、蔗糖等材料制成，经过滤后的酒精，与伏特加有些类似。