

# 上海锅贴培训

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 上海锅贴培训                              |
| 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

伴随着咱们经济的发展，伴随着社会的前进咱们的一步一个脚印走上壮大之路，如今很多人都在旅行，或许会错过一些当地的旅行，很多人对当地的饮食甚至是十分特别的街道都有好奇心。

锅贴是一道出名中外的汉族传统小吃，归于豫菜系。稻香居的锅贴以其选料严谨，制作精密，质量美丽而出名古城。稻香居锅贴以鲜净肉、嫩韭黄、原油、花生油、小磨油、料酒、姜末等为质料制成肉馅，用精粉面皮包成小船形，然后依次排放在平底锅内加入清水用武火煮制，水干后，再浇上稀面水。待水稍尽，淋入花生油，再用文火煎制，底呈柿红色即成。灌汤流油鲜美溢口，再配上香醋、蒜瓣，别有风味。

锅贴有考究，须用平锅贴底锅，略抹一层油，将锅贴整整齐齐地摆好，要一个挨一个，煎时应均匀地洒上一些水，较好用有小嘴的水壶浇水，以洒在锅贴缝隙处，使之进入平底底部为好。盖上锅盖，煎烙二分钟后，再洒一次水。再煎烙二分钟，再浇水一次。此刻可淋油少量。约五分钟后即可食用。用铁铲取出时，以五六个连在一起，底部呈金黄色，周边及上部稍软，热火朝天，为较佳。食时，皮有脆有绵，馅亦烂亦酥，香气扑鼻，回味无穷。真是一美好享受也。

曾食坊锅贴实操训练：

- 1、锅贴训练的系统讲述;
- 2、锅贴训练质料的选购;
- 3、锅贴训练食材的预加工;
- 4、锅贴训练加工的根本标准;
- 5、锅贴训练加工的工艺步骤;
- 6、锅贴训练运营定价原则;

7、训练调味品及质料的货源途径;

8、运营选址与生意技巧,出资剖析,运营管理。

## 训练内容

锅贴的面皮制作,锅贴肉馅的调制,锅贴皮冻的配方,锅贴各式口味

理论学习:1.开店流程解说,包含店面的选址、人员配备、物资收购等。2.项目技能详细批解,包含原材料的挑选,收购,口味的改换、配比等。3.店铺运营小技巧,轻松创造财富。

演示解说:1.专业教师1对1的实战演示,解说技能。2.教师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧,原材料的挑选,收购,本钱、预算。

自我实践:1.备原材料,教师旁边检查辅导。2.自己操作所有流程,制作出制品,教师旁边检查辅导。3.学员自我思索,教师引导,熟透操作流程。

曾食坊小吃训练校园,办学以来秉承诚信办学、技能至高的理念,力求来学习技能的每位学员,结业后都可以安心开店创业,口味不求更好,只求都有创新。希望每位学员开店后生意火爆,创始归于自己事业的小天地!!校园以一站式的服务为宗旨,你来学习,其他一切都交给校园,1对1,\* ,开店收购途径及做流动或者开店运营方面需要留意的教师都会一一辅导。你只管好好学习曾食坊教师所教的配方配料,多实践操练,其他一切都交给咱们曾食坊。成功其实很简单!!