

亳州学习生煎包的地方 一对一名师指导

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 亳州学习生煎包的地方 一对一名师指导 |
| 公司名称 | 青岛膳学派餐饮管理有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址） |
| 联系电话 | 13687676162 |

产品详情

这里培训中国正宗生煎包 秘制配方全教

生煎包可以说是土生土长的上海点心，其特点为：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香等各种美味在口中久久不肯散去。由于上海人经常习惯将“生煎包”称为“馒头”，在上海生煎包被称为生煎馒头。再到后来，上海餐饮业就有了生煎馒头的专业店，馅心花色种类也增加了鸡肉、虾仁等多种品种。

生煎包是在江浙沪一带的传统小吃。因为它是将生的馒头放入锅中煎。所以叫生煎包，也可以说是生煎馒头。生煎馒头的个头也越来越大，以至由传统的“一两四个”变成“一两一个”。生煎的皮大，馅也大，还包进了滚烫的鲜汤。功夫不到家，不可能煎得滴汤不漏；不会吃或心急的人，一口咬下去，很容易被“生煎”里的汤烫着！

它的外皮底部被煎的金黄色，通常会在上面撒上一些芝麻或者香葱让它看上去更好看，煎包的味道很香，咬下一口饱满的汁肉，软而酥脆，咀嚼是的肉馅和葱香味很明显，非常受当地人的喜欢。现在的馅料也丰富起来了，虾仁、鸡肉等等，大家吃煎包的时候较好是趁着出炉的时候就食用，这时候是较香的了。

【生煎包培训流程】

- 1.早点老师讲解生煎原材料，设备的选择，采购。
- 2.老师教学员发面技巧及配方。
- 3.老师教学员各种口味馅料，皮冻的配方及制作。
- 4.学员动手学习生煎面皮的制作。
- 5.包子或饺子制作流程及实践操作练习。

6.学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。

7.传授开店选址技巧、经营管理技巧、成本核算方法、采购技巧等。

【培训内容】：和面技巧、擀面技巧、馅料的做法、包生煎包、煎生煎包的方法。

【生煎包类】：上海生煎包，鲜肉韭菜生煎包，蔬菜生煎包，正宗上海生煎包，韭菜粉条生煎包，蔬菜水煎包，台湾脆皮水煎包。

膳学派生煎包底部外皮煎得金黄色、酥脆，上半部撒了一些芝麻、香葱。闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受华东地区人的喜爱。更是上海当地一日三餐的优选，成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，中有汤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，以出锅热吃为佳。对它的评价是："皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来，底厚焦枯是败品。"不仅介绍了生煎包的优点，也提醒食客，凡是"底厚焦枯"的可以不买，甚至"罢吃"。上海生煎包逐渐成为很多地区的热门特色小吃，也是现在诸多小吃创业者优选的项目。