

# 山东云吞面技术培训学校 先尝后学

产品名称	山东云吞面技术培训学校 先尝后学
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

来这里学习小吃技术 包教包会学会为止

香港的鲜虾云吞面就像上海的小笼包一样，是不得不尝的美食杰作。云吞个个有婴儿拳头大，馅全部是完整的大个鲜虾做的。面条要用鸡蛋面做成，口感筋道。汤面也十分讲究，要用猪骨、大地鱼干、虾皮熬至而成。具备了这些工艺，才可称得上是正宗的港式云吞面。云吞面又称馄饨面、细蓉、大蓉。是老广的传统特色小吃，早源于广州，属于粤菜系。一般以云吞拌面，分为汤面与捞面。

云吞与蛋面一起煮成的云吞面是地道的广东小吃之一。云吞面也是香港饮食文化中不可或缺的一部份。云吞就是馄饨，较早云吞以全猪肉制，所以称做“净肉云吞”。古代云吞很讲究，要肥三瘦七，弄成肉糜，正宗的且先切后剁。云吞面又称馄饨面、细蓉、大蓉。是老广记忆深处的传统特色小吃之一，较早源于广州，属于粤菜系。一般以云吞拌面，分为汤面与捞面。云吞面是一种在中国十分普遍的食品。以煮熟的云吞和竹升面，加入大地鱼、虾皮、瑶柱、火腿熬成的汤底即成。一般来说，云吞面由三部分组成，较好是汤底，这是较重要的，其次才是竹升面与云吞，评价一碗云吞面的好坏，就是根据这三方面进行的。

云吞面也是香港饮食文化中不可或缺的一部份。云吞就是馄饨，较早云吞以全猪肉制，所以称做“净肉云吞”。古代云吞很讲究，要肥三瘦七，弄成肉糜，正宗的且先切后剁。现今我们平常吃的云吞面多数是以鲜虾云吞制成。

云吞面技术培训详情

云吞皮、馅的制作，汤的调制;

原料、配料、设备、工具、操作要领;

原料、配料、设备、采购方案、及比较低价格;

原料存放、保鲜技术;

配料存放, 培训技术;

开店选址指导;

店面规划设计;

开店销售方案;

经营管理方案。

云吞面操作时的注意事项, 火候大小的掌握, 油温的控制, 各种配菜等

世间唯有美食与爱不可辜负;吃是一种幸福, 品味是一种情趣。云吞面是以食材新鲜著称, 云吞采用鲜虾、猪前腿肉作馅, 再将猪骨靓汤底与手工面条置于碗中, 这三者之间无间配合, 呈现出广东菜肴的精髓。云吞面一经推出市场, 就以其较高的性价比收获不少好评。

馄饨面, 或叫做云吞面, 馄饨面在行内称为"蓉"或"拥"(此时两者粤音均为 jung2"涌")。前者据说是"芙蓉面"的简称, 后者据说是早期的馄饨面比较小, 冬天时低下阶层把小碗抱(即"拥")在怀里, 饱肚之余又可取暖, 因此又称"细拥"("细"就是小的意思)。也曾经是广州西关少爷的较爱。云吞入口爽滑, 面更具有弹性带嚼劲, 并且云吞拥有丰富的蛋白质, 淀粉等营养元素

理论学习:

1.开店流程讲解, 包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.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。3.店铺经营小技巧, 轻松创造财富。

示范讲解:

1.专业老师一对一的实战示范, 讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧, 原材料的选择, 采购, 成本、预算。

自我实践:

1.备原材料, 老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程, 制作出成品, 老师旁边检查指导。3.学员自我思索, 老师引导, 熟透操作流程。

膳学派小吃培训: 一次性收费, 免学习原料费, 免合作费, 传授配方, 真材实料, 毫无保留, 老师手把手教, 学员全程亲自动手操作, 确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观, 实地考察, 满意后再报名!

### 【云吞面培训内容】

- 1、云吞面的搭配技巧。
- 2、云吞面的详细做法, 带秘制料核心配方和制作技术。
- 3、制作云吞面的技巧。
- 4、云吞面的烹饪。

虽说现在餐饮市场上的美食琳琅满目，韩料、西餐、日料都非常受欢迎，但是我国的传统小吃也是不容忽视的。云吞面是起源于宁波的特色小吃，汤汁浓郁，分量十足，价格实惠，让人甚至喜爱。云吞面本就是扎根于民间诞生的面食，有着庞大的消费群体，备受消费者的欢迎。

云吞面是一个经典的面食项目，拥有了精致的外表，值得回购的优质项目。云吞面在餐饮市场的存在时间虽然不长，目前门店不多，让许多人对这个项目的投资前景十分看好。来膳学派学习云吞面技术，膳学派对小成本创业者十分匹配，投资注入资金在2-5千，可为投资商的创业节省许多时间和精力，而除了培训费用之外，其他费用都是由学校为你处理的，可谓是非常便捷了。经过膳学派小吃培训学校的教学，可以让学员的创业成本时间缩短，拥有更好的投资回报!