

城阳可以培训包子技术的地方

产品名称	城阳可以培训包子技术的地方
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

青岛包子培训，青岛早餐培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛膳学派包子培训：

- 1、包点原材料的认识和选用
- 2、包点发面技术制作工艺及要点
- 3、包点轧面、揉面技术制作和手法
- 4、实操包子、烧麦各种馅料的做法

5、包点设备使用方法与维护技巧。

培训品种介绍：

生肉包、灌汤包、芝麻包、馒头、花卷、素菜包、莲茸包、豆沙包、烧麦、花卷等。

包子：一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅料的大小有所不同，小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅料为肉、香菇青菜、菲菜鸡蛋、香芋、豆沙等。

包子馒头系列

包子：一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅料的大小有所不同，小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅料为肉、香菇青菜、菲菜鸡蛋、香芋、豆沙等。

馒头：面粉发酵后，掺水和成圆形，蒸熟后，色泽光鲜、饱满，吃起来有嚼劲，越嚼越甜，越嚼越香。

花卷：做成椒盐、麻酱、葱油等各种口味。营养丰富，味道鲜美，做法简单。

烧麦：顶端蓬松束折如花的形状，是一种以烫面为皮裹馅上笼蒸熟的面食小吃。形如石榴，洁白晶莹，馅多皮薄，清香可口。

膳学派早餐早点培训

一:各种早点的面粉认识 and 选择;

二:和面的配方及设备的使用;

三:各种馅料的配方和制作;

四:各种早点的手法学习;

五:皮冻的制作和配方;