

东莞长安学生煎包技术培训班

产品名称	东莞长安学生煎包技术培训班
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种汉族传统小吃，简称为生煎，由于上海人习惯称"包子"为"馒头"，因此在上海生煎包一般被称为生煎馒头。特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。东莞长安学生煎包技术培训班，食为先特色生煎包实操教学，师傅教你，自己动手操作，不用担心学不会，食为先小吃培训隶属于东莞市食尚部落饮食管理服务有限公司，是一家集食品研究、技术培训、餐饮创业咨询、策划服务、商城服务为一体的综合型餐饮连锁企业。目前在全国各地已拥有60多家分校，300多种热门特色小吃餐饮项目，众多特色餐饮品牌。

食为先餐饮实训基地教学的，生煎包外皮底部煎得金黄色,咬一口满嘴汤汁；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；食为先生煎包特点:底酥、皮薄、肉香,外面的皮子虽然有些厚,但特别的松软,很有饱食感和富足感；除了生煎包以外食为先的特色包点还包括：包子馒头，灌汤包，杭州小笼包，卡通包子馒头，水煎包，蒸饺，鸡汁叉烧包，早餐粥粉面，饼类等等小吃系列。

食为先生煎包技术培训内容：

- 1、馅料制作，学习如何使用五花肉、酸菜、红豆等食材制作不同口味的馅料
- 2、葱香油制作，学习如何使用葱、蒜、调和油等食材熬制葱香油
- 3、面团制作，学习如何使用面粉、水、泡打粉、发酵粉、白糖等食材制作面团
- 4、包包子，学习如何手工包生煎包，学习掌握擀皮、捏制手法、第二次发酵等知识
- 5、煎制产品，学习如何使用煎锅煎制生煎包

东莞长安学生煎包技术培训班，学做生煎包做法，众多学员共同选择食为先，十年老品牌，很多人

都知道食为先这个品牌，实操教学，从生煎包主料、辅料的选择认识、初加工方法，手工和面、机器和面的方法，生煎包各种馅料的制作，反复操练包包子的花式手法，包馅的手法技巧练习。食为先教学的，生煎包，焦香、面香、肉香融合，学员们上手操作，反复练习手法技巧，做餐饮培训，我们是认真的！