

# 中山小榄学小笼包和面调料配方不限时长

产品名称	中山小榄学小笼包和面调料配方不限时长
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:早餐小笼包 地址:就近选择考察学习
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

一日三餐，餐餐都很重要，而早餐的重要性也越来越得到了众多人的重视，但是中国人对于吃早餐可以说是很讲究，一般就是包子。中国人的早餐没有包子就好像没有灵魂，对于现在人来说，喝一碗稀饭，吃一个包子1天的活力满满。包子也分为肉包子，素包子，甚至还出现了各种的灌汤包和小笼包，尤其是小笼包，特别的受年轻人喜欢。中山小榄学小笼包和面调料配方不限时长，食为先教学的早餐项目品种多，味道好，每年都有很多学员在食为先学习特色早餐包点。

### 1、小笼包

小笼包，别称小笼馒头，一个蒸笼上有10个包子，它源于北宋的灌汤包。它皮薄卤足，鲜香美味，肉香四溢，广受大众的喜爱。小笼包应该每个人都应该知道，在我小的时候总喜欢在上学前去买一笼小笼包，热腾腾的包子蘸着飘香的醋，一口咬下去，便能吃到肉，鲜香美味，很是满足。小笼包体型很小，两口一个，吃着十分的爽。

### 2、豆浆油条

豆浆，传统饮品，是西汉淮南王刘安制作，营养丰富，且易于消化吸收。油条，是一种古老的汉族面食，长条中空的油炸食品，口感松脆有韧性，传统的早点之一。自古豆浆配油条，是人们心中搭配好的早餐，记忆中每个清晨买油条的摊边总有着很多人，豆浆香浓的豆香，油条酥脆的口感，在清晨吃着豆浆油条心情都会变得很好。

### 3、千里香馄饨

北方人爱吃饺子，南方人却喜欢馄饨，馄饨在各地的名字都不尽相同，江浙叫馄饨、四川叫抄手，广东

叫云吞。

中山小榄学小笼包和面调料配方不限时长，在食为先小吃餐饮实训机构可以学到小笼包的做法步骤，从和面、擀皮、包馅儿、收口，在一双双巧手之下，一个个面剂子转眼就成了一个个胖乎乎的小笼包。小笼包的顶部犹如一个小塔尖，从表皮还能看见里面儿的馅，小笼包上还有十六至十八条的褶皱，一条一条，有序排列，十分整齐。现场全程实操教学，0基础学习起来毫无压力，不限时长学会为止。

中山小榄食为先培训地址：

中山市小榄镇小榄大道北33号二楼（小榄车站出口左转100米逸米酒店二楼）