

在山东临沂能培训小笼包，简单不难的教学

产品名称	在山东临沂能培训小笼包，简单不难的教学
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

在山东临沂能培训小笼包，简单不难的教学002

当今社会人们生活和工作节奏日益加快，很多人不愿在吃饭上花费太多时间和精力，往往选择简便、省时的进餐方式，中式快餐就适应了这种饮食需求，方便、快捷是中式快餐的特点之一。

小笼包为上海郊区南翔镇的传统名点，素负盛名。因其形态小巧，皮薄呈半透明状，以特制的小竹笼蒸熟，故称"小笼包"。采取"重馅薄皮，以大改小"的方法，选用精白面粉擀成薄皮；又以精肉为馅，不用味精，用鸡汤煮肉皮取冻拌入，又取其鲜，洒入少量研细的芝麻，以取其香；还根据不同节令取蟹粉或春笋、虾仁和入肉馅，每只馒头折裱十四只以上，一两面粉制作十只，形如荸荠呈半透明状，小巧玲珑；出笼时任意取一只放在小碟内，戳破皮子，汁满一碟为佳品，逐步形成皮薄、汁鲜、肉嫩、馅丰的特点。

中式快餐的方便，主要体现在食用方便，购买方便，携带方便。中式快餐是由我国传统食品如包子、拉面、水饺、米饭、豆浆、菜晶、汤菜等发展而成的，为大家所熟知，贴近市场、贴近大众，食用方便。

中式快餐店一般设在城市繁华地段、居民小区，还有流动式快餐车；有些快餐店可以通过预约、预订送餐等上门服务，购买极为方便。当顾客不在快餐店里用餐，需打包携带时，快餐店同样能够提供各种方便的打包外带服务。一般快餐店都能体现出“顾客较好、方便大众”的经营方式。

小笼包培训种类：开封灌汤包；天津狗不理包子；大肉包子；酱肉包子；雪菜包子；香菇包子；麻辣豆腐包；萝卜包子；韭菜包子；南瓜包子；小笼包子；大包子；水煎包；蒸饺；牛肉包子；豆沙包子等等。餐饮培训是一家专业教配方、核心技术的学校，所有的配方不用高额合作费，更不会限制你后期开店的种种，只用对应项目一次收费，全套技术学走。