

青岛有早餐蒸饺技术学吗

产品名称	青岛有早餐蒸饺技术学吗
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

蒸饺是一道传统的特征面食。清蒸，口味咸鲜、五香。滋味浓郁，香甜可口。有的色彩淡红，有的色彩青黄，让人看了就流口水。水晶饺子皮很劲道，比一般面粉制造好吃得多。外形也恰当美丽，可以透露出青菜淡淡的绿色，很是喜人。此饺滋味浓郁，香甜可口。五颜六色饺子是一道以果蔬制造的天然色素饺子，全部取自健康食材，不含防腐剂，飘香甘旨，外形美丽，老少皆宜。

蒸饺虽不及钟水饺那样具有代表性，但它的“花式蒸饺”却很有特色，是每年春节必吃的年节食品，饺子一般只是用猪牛羊肉和蔬菜作馅的传统小吃，一笼蒸饺多种形态、多种口味，以烫面为主，软润适口，馅心饱满、多样，如猪肉、海鲜、酱香、南瓜、白菜等各呈异香。

蒸饺皮用半死半烫面粉，经反复揉搓使面团筋韧，再擀成薄皮，装馅提成柳叶褶，使蒸饺形为弯月，所以蔡记蒸饺具有皮薄微黄、色泽光亮、馅饱透明、造型美观、灌汤流油的特点，在中国很多人都有在冬至吃饺子的习惯，而蒸饺在大街小巷早已沦为每日的早餐之一。

膳学派蒸饺培训内容

- 1.饺子原材料的认识和选用;
- 2.发面技术制作工艺及要点;
- 3.各种馅料的制作工艺及要点;
- 4.饺子包馅的手法技术及要点;
- 5.水饺高汤的熬制方法;
- 6.饺子的花式的制作技巧;

7.水饺的制作过程详解;

8.煎饺的制作过程详解;

9.蒸饺的制作过程详解

10.蒸饺的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

11.蒸饺投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

12.蒸饺调味品及原料的货源渠道。

13.蒸饺与生意技巧，投资分析，管理。