

# 台州温岭学生煎包技巧方法开早餐店

产品名称	台州温岭学生煎包技巧方法开早餐店
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2500.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:生煎包 优势:就近选择学习
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

肠粉、生煎包、胡辣汤、重庆小面、叫醒你的是城市早餐，早餐这一美食窗口，不仅有饱腹之用，还带着城市独特的滋味与气质，述说着城市的人文情怀。对于不同地方、不同年龄的人，我们都拥有着自己自家记忆的早餐，那是具幸福感的存在，也潜藏着城市的美味密码。

上海生煎包特色就是皮薄、底脆、汁浓、肉香，生煎包的底部通常煎的金黄，顶部又撒了芝麻、香葱，一口咬下去馅料的香浓汤汁配上芝麻香、酥香使它深受上海人的喜爱。台州温岭学生煎包技巧方法开早餐店，找食为先小吃创业学校，生煎用的是半发酵的面粉包上鲜肉和肉皮冻，一排排地放在平底锅里油煎，在煎制过程中还要淋几次凉水，撒上葱花和芝麻就大功告成了。

台州温岭学生煎包技巧方法开早餐店

皮酥、汁浓、肉香的生煎包手把手教会你！

- 1、和好的面团直接放入案板上，进行搓条分割，擀皮。
- 2、拿出调好的肉馅，放入饺子皮上，包出自己喜欢的样式。
- 3、锅中放入油，撒入黑芝麻，包好的包子直接放入锅中，盖上盖子煎5分钟左右，之后再加半碗清水，继续盖上盖子煎，直到锅中水煎干，就可以出锅了。
- 4、做好的生煎，可以根据自己的口味调制一些酱汁搭配食用。

无论在北方还是南方，面粉都非常受欢迎，能用面粉制成的美食有很多，例如包子、馒头、水饺、面条

、大饼等，还有一部分地方特色小吃，例如上海的生煎包，北方的水煎包，开封的灌汤包，天津的狗不理包子，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味，在口中久久不散。

食为先小吃创业体系成立于2008年，十三年老品牌，遍布广东、浙江、上海、江苏、湖南、重庆、湖北、江西、福建等地区，现场实操教学，众多学员已在食为先学小吃技术创业，实现自己的创业梦想。浙江黄岩、椒江、路桥、天台县、仙居县、三门县、温岭、玉环、临海想学做特色生煎包，早点技术培训欢迎到食为先小吃学校现场考察了解。

浙江台州食为先培训地址：

台州市路桥区南官大道北77号二楼（鑫都大酒店斜对面）