

余姚学生煎包培训 本地生煎培训 上海灌汤生煎包培训 四海一对一教学

产品名称	余姚学生煎包培训 本地生煎培训 上海灌汤生煎包培训 四海一对一教学
公司名称	余姚鑫桐餐饮管理咨询服务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浙江省余姚市马渚镇余马路16-1号（自主申报）
联系电话	62336158 17706602406

产品详情

生煎包可以说是土生土长的特色点心,其特点为:皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口,肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不肯散去。由于上海人和苏州人习惯称“包子”为“馒头”,因此生煎包一般被称为生煎馒头。馅料以鲜猪肉加皮冻为主,苏州饮食业有了生煎馒头的专业店,馅料花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种

生煎历史:

- 1) 生煎包初的名字叫“生煎馒头”,在上海已有上百年的历史。1995年出版《中国烹饪百科全书》时,仍沿用这个叫法。
- 2) 100多年前,上海的茶馆在供应茶水之余,兼营生煎包子。后来,人们在不品茶的时候,也想以“茶点心”作为快餐,代替正餐。顺应人们的饮食需求,生煎包子走出茶馆,成了“街头小吃”。
- 3) 20世纪30年代后,上海饮食业有了生煎馒头的专业店,馅料花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种。

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。其底部色金黄、硬香带脆,馒头身白色,软而松,肉馅鲜嫩稍带卤汁,咬嚼时还有芝麻或葱的香味。以出锅热吃为佳。生煎馒头原为茶楼、老虎灶(开水店)兼营品种。馅料以鲜猪肉加皮冻为主。

提供服务内容:

一、咨询:

24小时电话咨询，我们培训工作人员会细心周到的为你解答（除技术范围外）所有相关易问。

二、考察：

每天早上9：00至下午6：00可以来实地参观考察，节假日照常上班，如有更改本网站上另行通知。

三、品尝：

可以先品尝后学习，品尝要当面预约（谢绝电话或QQ预约），由我们安排是当日品尝或次日品尝。

四、报名：

双方签订合同，发给学员技术配方材料，指定老师授课。

五、住宿：

针对路途较远的学员可免费住宿，宿舍有床铺、棉被、电视、风扇、饮水机、热的快等，学员只需带上换洗的衣服及牙刷即可。

六、学习：

步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

七、跟踪服务：

1、一年以内需要复习的学员，要提前预约时间，自出材料费，我们提供场地及师傅。

2、对所有学员进行性技术指导，学员留下联系电话，在技方面有改进时及时通知