

# 青岛生煎包美食培训基地，免费咨询

产品名称	青岛生煎包美食培训基地，免费咨询
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

青岛生煎包美食培训基地，免费咨询018

生煎形态饱满，上半部有黄澄澄的芝麻和碧绿的葱花，松软适口，下半部包底金黄脆香；馅心汤汁饱满、味鲜浓郁。生煎有讲究，用平底锅，略抹一层油，将生煎整整齐齐地摆好（褶子向下），煎时均匀地洒上一些水，用有小嘴的水壶洒在缝隙处，使之渗入平底锅底部为好。盖上锅盖，煎烙二分钟后，再洒一次水。再煎烙二分钟，再洒水一次。用铁铲取出时，以五六个连在一起，底部呈金黄色，周边及上部稍软，热气腾腾，为佳。食时，皮有脆有绵，馅亦烂亦酥，香气扑鼻，回味无穷。真是一美好享受。

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种汉族传统小吃，简称为生煎.特点是皮酥、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散刚出锅的生煎包，更有利于驱走寒气，嚼出香味，吸收营养。包子顶部收口处的黑芝麻，还有开胃健脾、顺气和中、平喘止咳的奇妙作用。

自古以来，包子在我们伟大的民族里是一种非常普遍的大众美食、价廉美味、老少皆宜、妇孺皆知，无论是大街小巷还是星级酒店，皆有它的身影。由于包子成本低，利润可观而成为不少打工仔创业“”，但是要真正做出美味的包子就一定要经过专业师傅的传授，为帮助更多的准备创业人士或美食爱好者提供专业的培训欢迎广大学员前来咨询报名

教学方式：以实践操作为主学习保证教会，我们有技术精湛的师傅教学，即使你是一个没有任何经验的人也能教会。

多久学会：由师傅手把手传授技术配方，一对一指导，3-8天培训，一周之内就能学会毕业，具体时间看个人学习能力。

学习优势：免费吃住，提供学习材料，学时不限，包教包会。包教学会，学前收取费用，中间再没有其它费用。

我们承诺：以实践操作为主学习保证教会，我们有技术精湛的师傅教学，即使你是一个没有任何经

100多年前，上海的茶馆在供应茶水之余，兼营生煎馒头。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”。随着需求越来越旺，生煎馒头的个头也越来越大，以至由传统的“一两四个”变成“一两一个”。生煎的皮大，馅也大，还包进了滚烫的鲜汤。功夫不到家，不可能煎得滴汤不漏；不会吃或心急的人，一口咬下去，很容易被“生煎”里的汤烫着。

做法

材料：

发面团1份，猪肉馅，虾皮50克，葱（切末）3根，姜（切末）2片。

调味料：

A：酱油，香油各2大匙，盐，米酒各1/2大匙，糖1小匙，胡椒粉1/2小匙。

大壶春的师傅在制作生煎

B：苏打粉，油各2大匙，糖3大匙，盐1/2小匙。

C：面粉2大匙，水1杯，调成糊状。

制法：

肉馅，虾皮,A料，葱末，姜末搅拌均匀，制成内馅。

发面团加入B料搓成长条形，均匀为30等份，擀成圆形面皮，分别包入1大匙内馅包好，收口捏紧。

热油2大匙，放入包好的包子，以小火煎至底部呈金，淋入C料，加盖煎6~7分钟，撒上葱、黑芝麻。