

济宁能培训小笼包技术，教学简单速成

产品名称	济宁能培训小笼包技术，教学简单速成
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

济宁能培训小笼包技术，教学简单速成002

小笼包的馅心是用夹心腿肉做成肉酱，不加葱、蒜，仅撒少许姜末和肉皮冻、盐、酱油、糖和水调制而成。小笼包的皮是用不发酵的精面粉做成的。蒸熟后的小笼包，小巧玲珑，形似宝塔，呈半透明状，晶莹剔透，一咬一口汤，满口生津，滋味鲜美。如果吃时佐以姜丝、香醋，配上一碗蛋丝汤，其味更佳。

上海小笼包素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而闻名，是深受国内外顾客欢迎的风味小吃之一。

杭州小笼包是苏杭一带的特色小吃，小笼包不仅在国内妇孺皆知，在国外也是大放异彩。有好事者，把李小龙和小笼包并称中国二小龙。小笼包在目前中国拥有非常广阔的市场，随便一个地方，不出三条街

的范围，起码有一家小笼包店，可见小笼包受众多么广泛。

膳学派小笼包培训

小笼包较早的历史可以追溯到北宋时期的河南王楼“山洞梅花包子”，传说靖康之变以后由北宋皇室以“灌浆馒头”之名带入江南后演变而来，与中国北方地区流行的灌汤包系出同门。近代小笼包，大多指起源于上海镇的小笼包。

小笼包在工艺上用不发酵的精面粉为皮，采用手工剁成的猪腿精肉为馅料，肉馅里还加上肉皮冻。小笼包一经面世就受到了食客的青睐，成为一款老少咸宜的小吃。

包子是我国传统面食，而小笼包更是极具特色的包子品种之一。小笼包具有“皮薄透明、卤汁丰富、蟹香扑鼻、肥而不腻、汁水浓郁、肉馅鲜嫩”的特点。辅以香醋、嫩姜，风味更佳，堪称一绝。小笼包别称小笼馒头，是常州、无锡、上海、南京、杭州、嘉兴、芜湖、徽州等江南地区的汉族传统小吃，起源于清代道光年间的江苏常州府，为当时的常州小河沿浮桥南堍的万华茶楼首创。

小笼包的精髓就在于汤，保证小笼包美味不流失的方法是待汤汁稍凉之后，将整个汤汁送入口中，让汤汁在嘴中完全包住小笼包，封住美味，毫不流失。吃小笼包讲究汤汁，做的时候要把高汤凝成透明的固体胶质，切碎了拌在里面，热气一蒸，就全化成了汤水。好的小笼baopi薄如纸，提来提去还不带破的。

小心翼翼地提出来，放在醋碗里(按照自己的需求)，对准上面一吸，鲜美的汤汁就进了肚了。不过不能着急，不然会烫着，然后再慢慢享用。