

佛山南海学小笼包培训

产品名称	佛山南海学小笼包培训
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

本套课程适合对小笼包培训感兴趣，有想开小笼包培训店的创业者报名学习。小笼包是特色主食，是以面粉、猪瘦肉、肉皮冻等为原料，经蒸制而成的一种特色风味包子。其特点是皮面洁白薄软，馅心丰满滑嫩，咸甜鲜美多汁。佛山南海学小笼包培训，食为先小吃实训，教技术配方，

小笼包制作讲究，在选料、配方、搅拌以至揉面、擀面都有一定的绝招儿，做工上更是有明确的规格标准，特别是包子褶花匀称。刚出屉的包子，大小整齐，色白面柔，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，油水汪汪，香而不腻。

本套小笼包培训课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，夜市，早餐店等地开个小笼包的店面，吃早餐的人络绎不绝。

天慢慢热起来了，面也容易发酵了，做了小笼包，面包和批萨，喜欢在暖和的天气做面食。蒸好的小笼包皮软绵，馅鲜香，一口一个正合适哈。小笼包主要是面和肉馅的搭配。佛山南海学小笼包培训，来食为先按照配方来学，哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节都会教给你，小笼包培训内容：

- 1.小笼包原材料，设备的选择，采购；
- 2.小笼包皮冻的制作；
- 3.小笼包肉馅的制作；

4.小笼包面皮的制作；

5.小笼包包的制作。