

上海生煎包长沙培训

产品名称	上海生煎包长沙培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

上海生煎包可以说是本地土生土长的美食，且距今也有上百年的历史了呢！制作这道美食我们需要用到中筋面粉、韭菜、虾米、猪肉、麻油、料酒、葱花、芝麻等食材。成品的生煎包不仅颜色诱人，而且吃起来也是非常的香脆酥软呢！另外生煎包不仅营养丰富而且还有助于开胃健脾、平喘止咳的功效呢！

对于中国的老百姓来说，包子这类小吃应该一点也不陌生。高品质的面粉再配上鲜美的内馅，吃上一口让人唇齿生香。但是常见的包子都是白色的外皮，不知道各位是否有品尝过五彩煎包?想象五颜六色的小煎包，那真正是色香味俱全，让人垂涎三尺。

五彩生煎包，采用创新的制作技术。使用秘制配方，创新地将一个个小煎包做成五颜六色的模样。从外观便吸引了一大批消费者前往。再加上所使用的秘制配方加入了蔬菜汁，更是让五彩生煎包融入养生元素，营养非常丰富。五彩生煎包所用火候刚刚好，外皮香脆，内里生香。一直以来，都受到大众的好评。

生煎包培训内容

一、肉皮冻制作学习

1、肉皮冻食材：猪肉糜、肉皮冻、水、姜末、鸡精、糖、盐、麻油、淀粉等。

2、简述肉皮冻制作流程

肉皮去肥腰，处理干净切小段，加葱，姜，黄酒烧。然后把皮捞出搅碎，再放汤里烧开，用过滤网过滤毛和碎皮。

注：以上流程仅供学员参考，具体做法按培训老师所教内容。

二、面皮制作学习

1、面皮食材：高筋面粉、低筋面粉、盐、水、酵母等。

2、老师系统的教导和面技巧。

生煎包技术培训

三、简述生煎包制作流程

把需要的成冻的肉皮切出来，肉糜和调味料先搅拌打上劲后，加水慢慢拌匀。

把凝固的肉皮冻打散，加打碎的肉皮冻拌匀。将面材料全部放一起揉匀到三光，外面抹一点点油，排气揉匀分成小块再擀圆包。

像包子一样包好，放少许油收口朝上中火煎至底金黄，加入热水到生煎包一半的地方。

注：以上流程仅供学员参考，具体做法按培训老师所教内容

湖南长沙曾食坊食物研发有限公司名下-长沙曾食坊特征小吃餐饮练习总部是一家集小吃传授与技术开发、创业与再就业策划为一体的综合性餐饮校园,本校以“宏扬民族饮食文化,丰盛人民生活”为己任.“以味道求生存、以诺言促发展”的运营理念,专注致力与饮食文化的传达与推行.本校具有种类较全、较具特征的产品,适宜各地特征小吃项目合作、即可开固定店亦可活动运营,完成创业做老板的愿望,是您创业的杰出选择