

小笼包技术速成在济宁教学

产品名称	小笼包技术速成在济宁教学
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

小笼包技术速成在济宁教学002

随着社会经济的发展和人民生活节奏的加快，越来越多的人选择在外面吃早餐，由此就催生了一个庞大的早餐市场。

从入睡到起床，是中禁食较长的一段时间，如无早餐供应给血糖，脑部血糖很低，上午会容易感到疲劳，反应迟钝，注意力不集中，精神萎靡。早餐是人们每日所需求的，毕竟不吃早餐带来的后果将是：注意力不集中，工作效率降低。

小笼包为上海郊区南翔镇的传统名点，素负盛名。因其形态小巧，皮薄呈半透明状，以特制的小竹笼蒸熟，故称"小笼包"。采取"重馅薄皮，以大改小"的方法，选用精白面粉擀成薄皮；又以精肉为馅，不用味精，用鸡汤煮肉皮取冻拌入，又取其鲜，洒入少量研细的芝麻，以取其香；还根据不同节令取蟹粉或春笋、虾仁和入肉馅，每只馒头折裱十四只以上，一两面粉制作十只，形如荸荠呈半透明状，小巧玲珑；出笼时任意取一只放在小碟内，戳破皮子，汁满一碟为佳品，逐步形成皮薄、汁鲜、肉嫩、馅丰的特点。

2008年连锁早餐企业总体经营规模为301.1亿元，单个企业平均经营规模为1500万元，日均销售额平均在4万元左右。2008年我国在外就餐的早餐市场规模有1673.9亿元，2009年约为1876亿元，预计未来两年早餐市场将增长14。

笼包为上海郊区南翔镇的传统名点，素负盛名。因其形态小巧，皮薄呈半透明状，以特制的小竹笼蒸熟，故称"小笼包"。采取"重馅薄皮，以大改小"的方法，选用精白面粉擀成薄皮；又以精肉为馅，不用味精，用鸡汤煮肉皮取冻拌入，又取其鲜，洒入少量研细的芝麻，以取其香；还根据不同节令取蟹粉或春笋、虾仁和入肉馅。