

# 烟台生煎包专业老师培训

产品名称	烟台生煎包专业老师培训
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

### 烟台生煎包专业老师培训018

上海生煎包外皮底部煎得金黄色，上半部撒了一些芝麻、香葱。闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受上海人喜爱。成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，中有卤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，以出锅热吃为佳。对它的评价是：“皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来，底厚焦枯是败品。”不仅介绍了生煎馒头的优点，也提醒食客，凡是“底厚焦枯”的可以不买，其至“罢吃”

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，既使你是一个没有任何经