

# 青岛生煎包培训时间短

产品名称	青岛生煎包培训时间短
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

### 青岛生煎包培训时间短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