

东莞虎门包子馒头技术培训

产品名称	东莞虎门包子馒头技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞虎门包子馒头技术培训，学包子技术来食为先，68家连锁直营基地就近学习。数百名师傅助传授餐饮技术，欢迎来食为先学包子技术。包子，是传统小吃项目之一，与其他项目不同，包子不管是在大江南北都是流行的小吃品种，广受老百姓的欢迎，老少皆宜。馒头，又称之为馍、蒸馍，特色传统面食之一，是一种用面粉发酵蒸成的食品，形圆而隆起。本有馅，后称无馅的为馒头，有馅的为包子。通常北方人选择馒头作为主食。花卷是和包子、馒头类似的面食

包子馒头系列

包子：一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅心的大小有所不同，小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅心为肉、香菇青菜、菲菜鸡蛋、香芋、豆沙等。

馒头：面粉发酵后，掺水和成圆形，蒸熟后，色泽光鲜、饱满，吃起来有嚼劲，越嚼越甜，越嚼越香。

花卷：做成椒盐、麻酱、葱油等各种口味。营养丰富，味道鲜美，做法简单。

东莞虎门包子馒头技术培训，学包子技术来食为先，68家连锁直营基地就近学习。数百名师傅助传授餐饮技术，欢迎来食为先学包子技术。日常生活中，人们食用的“馒头”，是属于一种用面粉发酵蒸成的食品，形圆而隆起，我国北方称无馅的为馒头，有馅的为包子。食为先包子特点是皮薄、馅嫩、汤鲜、汁多、用料精细、制作讲究、在选料、拌馅以及揉面、擀面都有特色。品尝是：馨香不腻、色香勾人、闻香垂涎、沁人心脾；再看包子：覆膜如纸、形如花、提起似灯笼、落盘白菊花；吃在嘴里更是柔嫩分层、鲜香不腻、料香味浓、汁浓味厚。