

襄阳培训学做特色生煎包技术

产品名称	襄阳培训学做特色生煎包技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

生煎包培训项目介绍:

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

广大食客的评价是：“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，甚至“罢吃”。

红星鹏飞生煎包美味秘笈：底酥、皮薄、肉香。一口咬上去，肉汁裹着肉香、油香、葱香、芝麻香喷薄而出，外面的皮子虽然有些厚，但特别的松软，很有饱食感和富足感。

生煎包培训内容：

- 1.认识特色生煎包原材料，设备的选择
- 2.生煎皮冻的制作
- 3.生煎肉馅的制作
- 4.生煎面皮的制作
- 5.生煎包的制作
- 6、原料采购、存放、保鲜技术；
- 7、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

现在时代在改变，人们的需求也跟着改变，然而一直不变的是大家对美食的追捧和喜爱。做餐饮小吃生意投资比较小赚钱快，只要一个摊位，一到两个人就能轻松开启致富成功路。小吃行业可谓是经久不衰的一个行业，尤其是在以美食著称的中国，不论是走到哪一个城市，不论经济发展水平如何，都会有一道或者多道独具特色的小吃。只有不断的更新自己的口味才会抓住顾客不断的赚钱。

红星鹏飞厨师培训学校，达到教育培训机构设置标准，有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登记证》《税务登记证》。

红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。

红星鹏飞厨师职业培训学校拥有长沙市职业学校高学历的师资队伍，拥有适合学生学习的校园环境，拥有适合每个学生的学习方式，拥有适合社会的就业系统，拥有强大的学生包装团队，拥有广泛的实习基地。