

孝感培训学做灌汤包技术

产品名称	孝感培训学做灌汤包技术
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

灌汤包子，汉族特色小吃，早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包子。产地有开封，西安等地。灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列较好位，肉馅次之，面皮次次之。

培训要点

- 1.面粉原料的选择知识；
- 2.小笼包、灌汤包调味料的选择及特性讲解；
- 3.发面配比技术及和面手法；
- 4.馅料配方及制作手法；
- 5.成品制作流程及经营技巧；
- 6.制作设备的使用维护及采购信息。

很多朋友都爱吃灌汤包，皮薄馅大的灌汤包上桌，轻提，开口，吹凉，喝汤，沾醋，一口咬下去。咬一口的瞬间，鲜汤涌出，肉丸软嫩鲜香，吃灌汤包，爱的就是这口汤了。一气呵成，吃完整个人暖暖的！近年来，灌汤包越来越受人们的欢迎，很多地方都可以看到灌汤包店的身影，而且生意都非常不错，不少朋友也想学灌汤包技术去开店，学走在街上长沙红星鹏飞小吃培训学校不错。