湖南水煎包培训教学

产品名称	湖南水煎包培训教学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

湖南水煎包培训教学

水煎包，一种家常美食。采用优质面粉、精纯麻油、优质牛肉、手工粉条，再结合十八味中药材调馅、用钢板平锅煎制而成，形成开口露馅、上金下焦，酥嫩可口、浓香四溢的视觉和口感。经过长沙曾食坊小吃培训的秘制方法，水煎包在烹制过程中将煮、蒸、煎同步进行，烹制出内软嫩，外焦脆，馅鲜美的华誉小吃。

培训口味：牛肉水煎包、猪肉水煎包、素水煎包

课程内容：

1.讲述水煎包设备的认知和使用方法；2.水煎包所需食材及原料讲述；3.水煎包各种馅料的调配和配方；4.重点掌握水煎包的烹饪、火候、调味、搭配技巧；5.秘制水煎包全套的制作方法和配方；6.水煎包系列的搭配和出品。

承诺：随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！

您若想学到水煎包技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到水煎包做法，掌握水煎包技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的水煎包训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到水煎包技术。长沙曾食坊是您的选择!

曾食坊水煎包项目优势：

1、精选优质小麦面粉，营养丰富，每个水煎包都有明确的规格标准，面皮雪白柔软。 2、秘制配方药膳养生：馅料锁汁，吃起来回味无穷。3、工艺独特口口留汁：水煎包馅料拌得润而爽，咬一口，油水汪汪，香而不腻，吃后就成回头客。 4、外形诱人表皮和底部的金黄珠联璧合：水煎包独门煎包技术使其表皮翠绿，底部金黄，让人一看就垂涎三尺。 5、口味多样化，满足不同口味的需求。