江西培训小笼包技术培训

产品名称	江西培训小笼包技术培训
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

小笼包培训项目介绍：小笼包是苏杭一带的一绝，小笼包不仅在国内妇孺皆知，在国外也是大放异彩。有好事者，把李小龙和小笼包并称中国二小龙。小笼包在目前中国拥有非常广阔的市场，随便一个地方，不出三条街的范围，起码有一家小笼包店，可见小笼包受众多么广泛。

特色小笼包技术培训，成都包子技术培训，我们这里采取“ 重馅薄皮，以大改小 ”的方法，选用精白面粉擀成薄皮；又以精肉为馅，不用味精，用鸡汤煮肉皮取冻拌入，又取其鲜，洒入少量研细的芝麻，以取其香；还根据不同节令取蟹粉或春竹、虾仁和入肉馅，每只馒头折裥十四只以上，一两面粉制作十只，形如荸荠呈半透明状，小巧玲珑；出笼时任意取一只放在小碟内，戳破皮子，汁满一碟为佳品，逐步形成皮薄、汁鲜、肉嫩、馅丰的特点。

小笼包小笼包学习课程：

1.传授小笼包面粉的识别以及发面、醒面、揉面、擀皮、捏花的技巧

2.传授各种口味馅心的调味方法。

3.传授包馅的方法以及技巧。

4.传授蒸小笼包时间的控制以及注意事项。

5.学员在基地或者实体店动手实操所学课程，师傅在旁督导纠正，直到学会为止。

学习时间：不限制学习时间，学会为止；随到随学，当天安排课程，师傅全程指导，手把手传授，一对一学习，包教。一般3-4天左右，视个人情况而定。公司让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！