

纯手工水饺培训

产品名称	纯手工水饺培训
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

纯手工水饺培训

在东北有“舒服不如倒着，好吃不如饺子”这样的说法，足见东北人民群众对于水饺的喜爱。

饺子，是一种以面为皮的充馅食物，是在中国北方比较传统的食物。在一些地方称之为扁食。常见的有水饺、蒸饺、煎饺。中国北方人过春节，绝不能少了饺子。大年除夕包饺子，午夜十二点开始吃，以谐音取“更岁交子”的意思。农历正月十五的饺子也叫团圆饺子，因为这一是农历新年后一个月。除此之外还有“冬至饺子夏至面”的说法，在中国北方很多地方都有冬至吃饺子的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。但是与北方相比大的不同，就是饺子在南方地区有可能做成米粉皮（用米研磨成粉，做成饺子皮）。而且饺子在南方地区只是一种普通的食品。

长沙曾食坊饺子培训班，欢迎报名参加饺子培训班，传授各种饺子技术从和面，到包饺子，饺子调馅每个培训过程全部量化比如说；每斤肉加多少水，多少盐，每斤面加多少盐，加多少水，怎么和面煮饺子过程中，怎么加水，素饺子怎么煮，肉饺子怎么煮，都有严格的制作程序成都长沙曾食坊饺子培训班的饺子培训技术是经过大厨研制，博取众家之长，创造出更美味的饺子制作技术。

长沙曾食坊饺子培训是培训小吃餐饮培训机构，长沙曾食坊饺子培训精湛的技术，让每一位真心来求学的学员高兴来，满意而归，长沙曾食坊饺子培训凭着精湛的技术让每一位学员都成功开店，生意蒸蒸日上。

【学习内容】：

- 1、饺子原材料的认识和选用;
- 2、发面技术制作工艺及要点;
- 3、各种馅料的制作工艺及要点;
- 4、饺子包馅的手法技术及要点;
- 5、水饺高汤的熬制方法;
- 6、饺子的花式的制作技巧;
- 7、水饺的制作过程详解;
- 8、煎饺的制作过程详解;
- 9、蒸饺的制作过程详解
- 10、煮及兑碗技术
- 11、经营选址与生意技巧,投资分析,经营管理。

【学习品种】：鲜肉、素馅、三鲜、海鲜、韭菜、白菜、藕丁等

饮食行业不同于其他行业，需要自己去寻求客源，饮食行业只要有人的地方就有吃饭的地方，只要你口味好，不怕客人不来。投资饮食行业一直被业内人士看好，你是不是苦于没有技术，没有经验，不要怕，长沙曾食坊水饺培训，师傅手把手教学，学会为止。