

水煎包技术培训 水煎包做法配方教学

产品名称	水煎包技术培训 水煎包做法配方教学
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

水煎包，算是比较常见的一款面点，其口感松软鲜香，脆而不硬，口味也是极鲜极美、清香宜人，吃起来香香脆脆一点都不会感觉到腻，而且是越吃越想吃，特别是底部金黄灿灿的水煎糊，不仅给水煎包带来香脆与松软一体的口感享受，同时这新奇的外表也在消费大众脑海里形成了一个很深的印象，让人过目不忘!

食味源水煎包，特色传统风味小吃，属豫菜菜系。口感脆而不硬，香而不腻，味道鲜美极了。在巩义当地，人们简称它为“煎包”，其状扁圆，上下呈金黄色。其馅无论是荤素均加葱、姜、五香粉、香油、细盐调制，皮为小麦粉面发酵，将包子放入平底锅内少许时间，再加面水，后浇香油，翻一遍出锅即成。

食味源专人专教——一对一教学，指导，保证学到的是原汁原味的口味。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手学习的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。