三鲜豆皮培训教程

产品名称	三鲜豆皮培训教程
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

三鲜豆皮培训教程

“三鲜豆皮”是武汉人早点的主要食品之一，也是武汉民间极具特色的传统小吃。初是武汉人逢年过节时特制的节日佳肴，后来成为寻常早点。色泽金黄透亮，鲜艳夺目，皮薄软润爽口，滋味鲜美，含有虾、菇、肉香。以其独特风味远近闻名。豆皮制作过程中要求“皮薄、浆清、火功正”，这样煎出的豆皮外脆内软、油而不腻。汽水包，里面并没有包汽水，而是用汽水蒸至汽水干后平锅内温度升高将包子两面两面煎至色泽金黄，里面包有各种口味的馅，外表像月饼一样。其关键技巧在于，发面的技巧、煎锅火候的掌控与各种馅的配比调制。

长沙曾食坊三鲜豆皮培训内容

1、三鲜豆皮的制作方法配方

2、三鲜豆皮的材料准备与制作

3、豆皮的浆料制作技巧与实操

4、糯米与其他米的配比和泡发要求

5、糯米的蒸制火候、软硬度控制

6、成品豆皮的反复操作练习

长沙曾食坊小吃培训学校新优惠活动：一份学费学两个人，还有各种套餐优惠自由选择！机会不多抓紧行动，此活动需要提前电话预定!郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费。学公司任意一项技术，包含技术转让费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用