

教做小笼包培训班

产品名称	教做小笼包培训班
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

教做小笼包培训班

小笼包是天津传统名小吃，已有100多年的历史。小笼包的馅心是用夹心腿肉做成肉酱，不加葱、蒜，仅撒少许姜末和肉皮冻、盐、酱油、糖和水调制而成。小笼包的皮是用不发酵的精面粉做成的。蒸熟后的小笼包，小巧玲珑，形似宝塔，呈半透明状，晶莹透黄，一咬一口汤，满口生津，滋味鲜美。如果吃时佐以姜丝、香醋，配上一碗蛋丝汤，其味更佳。上海小笼包素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而，是深受国内外顾客欢迎的风味小吃之一。【长沙曾食坊小笼包·培训内容】鲜肉小笼包牛肉小笼包鸡蛋韭菜小笼包青菜香菇小笼包香菇鸡汁小笼包咸菜粉丝小笼包酸菜肉丝小笼包豆沙小笼包萝卜五花小笼包白菜粉条小笼包【曾食坊小笼包·培训课程】1.讲述的小笼包发展史及基础理论知识制。2.小笼包面团的制作技术与技巧3.小笼包配菜的制作技术与技巧4.包小笼包的手法5.成品的制作流程与方法6.现磨豆浆的操作方法7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

【曾食坊小笼包·教学承诺】包教包会，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握