

# 国内正规的千里香馄饨技术培训

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 国内正规的千里香馄饨技术培训                      |
| 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

千里香馄饨象馄饨，我们这叫扁肉燕，一般喜庆宴席上都要用到它加上鸭蛋做成汤，叫"什锦太平燕"因为鸭蛋在我们这边的福州地方方言中是压乱的谐音，老百姓取其意代替当年红巾乱军过后的太平世界的意思，扁肉燕顾名思义就是说--是用肉做的。就连燕皮也是经过特殊加工手法把无筋的瘦肉加上红薯粉鞭打之后做成的皮，这个手艺很难，我们这边的会的人都不外传的。

想要创业成功，还是要靠自己，把餐饮行业作为创业的切口就很容易成功。食味源专业老师手把手传授，技术配方无保留传授，一次交费学习，技术免费升级。正规专业的餐饮小吃培训中心---中国食味源，在这里学费优惠，\*\*\*\*，传授各种小吃美食\*\*配方及做法！家庭式忠心的关怀。生意做遍，不如学一门技术，食味源小吃培训学校味独特，免费技术升级, 免费技术支持服务。

馄饨培训内容：

- 1：学员报名后，即可获得本项目的全套技术配方资料和全套开店经营知识大全资料。
- 2：在师傅指导下，先学习制作较重要的配料，秘制葱香油，这是馄饨香气诱人较关键的配料，学员要学习好亲手制作出合格的葱香油来。
- 3：再学习制作薄薄透明、柔软爽滑的云吞面皮。师傅示范，学员反复操作，学习亲手制作出优质的云吞面皮来，确保较终的成品嫩滑爽口。
- 4：学习制作馄饨肉馅，采用新鲜猪肉，经过精细的搭配各类调味料，制作出鲜嫩的肉馅来。
- 5：学习配制馄饨汤底，教会学员亲手煲出鲜美的汤底来。
- 6：学习包馄饨、煮馄饨、调味、装碗上桌。