

春卷培训 学做春卷

产品名称	春卷培训 学做春卷
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

春卷培训 学做春卷

中国民间节日的一种传统食品，流行于中国各地，在江南等地尤盛。在中国南方，过春节不吃饺子，吃春卷和芝麻汤圆。并且在漳州一带清明时节也吃春卷，民间除供自己家食用外，常用于待客。春卷历史悠久，由古代的春饼演化而来。成都的春卷历来很有特色。它是用面粉加水和少许川盐调制成湿面团，用“云板”锅摊成春卷皮，卷食各种凉拌菜肴或韭黄肉丝、蒜苔肉丝等炒制菜肴。各种春日的新鲜蔬菜，被细嫩而绵韧的春卷皮包裹，吃起来已十分别致了，再加上以芥末粉、调以酱油、醋、辣椒粉、熟芝麻、花生碎粒，那更是妙不可言。

春卷培训内容：

- 1、韭菜切末
- 2、碗中放入猪肉，葱末，生抽，白胡椒粉，盐，耗油，韭菜末，搅拌均匀
- 3、将馅料放入混沌皮，清水封口，卷起来
- 4、锅中放油，大火烧至七成熟

5、放入春卷，大火煎至两面金黄，即可使用

春卷培训要点

1.准备食材

2.大白菜洗净切碎，猪肉洗净切丝

3.起油锅加热，放入肉丝煸炒2分钟

4.放入大白菜煸炒

5.放少许盐煸炒至熟

6.较后放少许淀粉勾芡翻炒均匀出锅

7.盛入盘中放凉

8.取一春卷皮放上白菜肉丝馅

9.然后包卷起来

10.起油锅加热，放入春卷煎

11.煎至金黄出锅

后续服务支持

1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;

2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;

3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。