

长沙小笼包培训 小笼包技术教学

产品名称	长沙小笼包培训 小笼包技术教学
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

长沙小笼包培训 小笼包技术教学

小笼包，别称小笼馒头，在苏南、上海、浙江一带习惯叫做小笼馒头，四川叫做小笼包子，武汉叫做蒸包，一个蒸笼里有10个包子，10个包子为一笼，它源于北宋京城开封的灌汤包，南宋时在江南承传、发展和演变而成。

长沙曾食坊小笼包培训内容

1.辣椒酱制作

第四步，主要系统学习如何使用泡椒、耗油、鸡精、大蒜、生姜等食材制作小笼包专用辣椒酱(此配料适合喜欢吃辣的朋友)。

2.馅料制作

第二步，主要系统学习如何使用五花肉、猪油、调和油、调馅料、胡椒粉、酱油、盐、葱花、姜末等食材调配馅料。这里重点学习掌握调配比例，方法等知识。

3.面团制作

第三步，主要系统学习如何使用面粉、水、发酵粉、泡打粉等食材制作小笼包老面。这里重点学习掌握发酵、和面、揉面、切剂子、擀皮、包小笼包等知识。

4.蒸包子

四三步，主要系统学习如何使用蒸笼蒸小笼包。这里重点学习掌握蒸制时间、火候等知识。