

# 饺子技术 饺子培训学校

产品名称	饺子技术 饺子培训学校
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

食味源饺子馅料品种：三鲜牛肉、素三鲜、猪肉饺、牛肉饺子、白菜肉饺子、芹菜肉饺子、香菇肉饺子、韭菜肉饺子、荠菜肉饺子、虾仁肉饺子、鸡蛋韭菜饺子等系列。包饺子时多放些蔬菜，饺子吃起来就不会腻，但是往往蔬菜放得太多，拌两下就渗出许多水来，一种方法主张在蔬菜还没有拌肉及调料之前先挤掉一些水，但是这种做法十分不营养。其实，只要在馅里加入少许油拌匀。

新乡市食味源美食中心小吃培训学校常年招生，随到随学，包教包会，食味源小吃培训学校，学习时候所有技术核心配料配方不保留教课，学会学好以后，不受学校的控制，学员学习的时候直接就是教授较核心的技术，学员掌握技术自己动手操作，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。为了保证培训质量，学习时间不限，把技术学会学好学扎实为止。

食味源水饺培训内容：紫色蛤蜊水饺、橙色扇贝水饺、黑色墨鱼水饺、白色鲑鱼水饺、黄色黄花鱼水饺、粉色三文鱼水饺，食味源水饺培训内容：猪肉、牛肉、羊肉、素三鲜、虾三鲜、韭菜、茴香、小白菜、荠菜等各种口味!食味源饺子主要的的馅分为肉、素、海鲜三大类，不腥不辣，分外水灵有味。