

小笼包培训 学习早餐小笼包

产品名称	小笼包培训 学习早餐小笼包
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

小笼包培训 学习早餐小笼包

小笼包是包子馒头的一种，也是深受大众喜爱的一种早餐食品。小笼包的做法多种多样，其中杭州的味甜，无锡的味道鲜。而小笼包真正受欢迎的秘诀就是它的皮薄馅靓。小笼包小巧玲珑，形似宝塔，晶莹剔透，一咬一包汤，满口生津，滋味鲜美。

长沙曾食坊小笼包培训内容：

- 1.圆白菜用屉布包裹攥干水分备用。
 - 2.肉馅中放入圆白菜馅搅拌至上劲。
 - 3.把松弛好的发面团再揉几下，切成剂子；用面杖擀成圆形皮。
 - 4.包入馅料，捏成包子生坯。
 - 5.尽量保持包子生坯子大小一致。
 - 6.将包子生坯摆放小笼内,再发酵约10 - 20分钟，开火蒸。
 - 7.大火蒸开后转小火15分钟。关火后焖2-3分钟再打开锅盖。
- 课程设置
- 1.小笼包现场培训学习，包含技术转让、教学材料、食宿、技术升级、增值服务等。
 - 2.小笼包技术函授，包括整套小笼包流程做法和配方，每个步骤都有详细的讲解，配方比例是按照现代方法，比例精确到克，保证所学产品味道和我们作出来的一模一样。
- 学员可以选择其中一个进行学习。所学课程学会为止。（函授价格请咨询客服）