

水煎包培训 水煎包教学

产品名称	水煎包培训 水煎包教学
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

水煎包培训 水煎包教学

包子对于中国人的重要性不言而喻，其市场份额唯有油条能与其抗衡一二。水煎包作为包子里的一个种类，兼具蒸与煎的双重优势，其皮层松软，底部焦香，油润适口，馅料鲜嫩，美味妙不可言。水煎包既可以作为王牌主食添加到餐厅现有产品线中，又能作为主打产品撑起一家快餐店，能量巨大。

口味特色：“水煎包”馅料多样，牛肉、猪肉、羊肉、韭菜、鸡蛋甚至海鲜都可以做其馅料，其以“水煎”的方法烹饪而成，先以温油将包子煎至底面定型，淋入特调的面浆稀糊，加盖煎蒸而成。水煎包脆而不硬，香而不腻，味道鲜美焦香。

培训内容：

1.水煎包和面(水、糖、泡打粉比例)

2.醒面时间的掌握

3.馅料制作，调料秘方的做法

4.绞肉做法，配菜的准备

5.调料下料准备

6.水煎包，制作方法

7.水煎包入锅制作流程

8.制作成品水煎包

核心技术：面粉的选择与发酵技术，猪牛羊蔬菜等各类馅料的调制技术，包制成型技术，水煎流程的核心关键。

经营模式：快餐项目，投资小利润高，可开店、可外卖，适合在写字楼附近、学校附近、学校食堂档口、小吃街档口、商业街、美食城等处经营。

学习流程：一般1~2天就可以掌握，用料精确到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止。

