

长沙小笼包培训做法教学

产品名称	长沙小笼包培训做法教学
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

小笼包是上海市，江西省，浙江省（杭州），江苏省（南京，常州，无锡），安徽省芜湖等江南地区的汉族传统小吃。起源于北宋开封的灌汤包，于南宋时期随宋室南渡来到杭州，之后在江南地区发扬光大。要做到皮薄馅靓是有秘诀的。做皮时开粉要用滚水烫熟，皮才软滑，若用生粉就会太干了。馅要有汁才好吃，但馅料有水份会很难包，配好后放进雪柜片刻，使油和水份都凝固才包，蒸熟后的小笼包就会很好吃了。

。

实操内容

项目实操内容一

原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；

项目实操内容二

发面的制作(不同的季节及气温条件下原料配比技术的掌握)；

项目实操内容三

面点制作基本手法和肉馅料的调制以及蒸制火候把握；

项目实操内容四

原料采购、存放、保鲜技术；

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。