

# 小笼包发面配方培训

产品名称	小笼包发面配方培训
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

培训内容：1：学习小笼包技术呢，我们的师傅\*步是教学员,如何制作老面，在师傅的指导下，学员按照我们的正确配方，在师傅指导下，亲手配料，和面，制作老面。

2：等面发酵成功之后，师傅就要教学员如何第二次配料、揉面、发面，这一步是小笼包制作\*关键、\*重要的一步，师傅会耐心细致的教学，学员会亲手操作，反复实践，扎实的学习好这一步技术和诀窍。

3：在等待面团发酵的时间里，我们会教学员制作小笼包的肉馅，按照zhengzong的小笼包配方，由学员在师傅的指导下，亲手操作，调配、制作出鲜嫩可口的肉馅来。同时还会教学员制作秘制辣酱，以备顾客吃小笼包时，蘸着辣酱享用。

4：等面团再一次发酵好，就要学习再次揉面，切剂子，包小笼包了，这个步骤也是非常重要，学员有大量的时间亲手操作，反复练习，在练习包小笼包的同时，也还要学习怎样使用蒸炉和蒸笼，把包好的小笼包给蒸熟。

### 小笼包特色

蒸熟后的小笼包，小巧玲珑，形似宝塔，呈半透明状，晶莹透黄，一咬一口汤，满口生津，滋味鲜美。如果吃时佐以姜丝、香醋，配上一碗蛋丝汤，其味更佳。上海小笼包素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而闻名，是深受国内外顾客欢迎的风味小吃之一。

小笼包的精髓就在于汤，保证小笼包美味不流失的方法是待汤汁稍凉之后，将整个汤汁送入口中，让汤汁在嘴中完全包住小笼包，封住美味，毫不流失。吃小笼包讲究汤汁，做的时候要把高汤凝成透明的固体胶质，切碎了拌在里面，热气一蒸，就全化成了汤水。好的小笼baopi薄如纸，提来提去还不带破的。小心翼翼地提出来，放在醋碗里(按照自己的需求)，对准上面一吸，鲜美的汤汁就进了肚子了。不过不能着急，不然会烫着，然后再慢慢享用。