生煎包培训_学做生煎包技术_食尚香早餐面点培训

产品名称	生煎包培训_学做生煎包技术_食尚香早餐面点培训
公司名称	合肥明策餐饮管理有限公司
价格	1.00/1000
规格参数	
公司地址	合肥市瑶海区张洼路110号
联系电话	13805799159

产品详情

食尚香早餐(生煎包)做法：

原料：黄豆、面粉、干酵母、萝卜、豆腐干、地软、粉条、大葱、生姜、胡萝卜、韭菜、香菜

做法：

1. 黄豆清洗干净，泡一夜，滤去泡豆水，入豆浆机中加一碗水打成高浓度豆浆，滤去豆渣，晾至不烫手时把干酵母溶化其中，搅拌均匀，静置数分钟。

2. 倒入面粉中，揉搓成光滑的面团，发酵至两到三倍大。

3. 萝卜切成细丝入开水中淖五分钟，捞出，挤干水分;地软用开水烫泡五分钟后挤干水分。

4. 用淖萝卜的水把粉条泡软，捞出来过凉水后沥干水分，切成短条。

5. 胡萝卜一小截切丝，豆腐干切小丁，所有馅料装入盆中，大葱和生姜切末。

6. 锅中油烧至冒烟后淋在葱和姜末上，加入十三香、花椒粉、少量胡椒面、盐搅拌均匀。

7. 发酵好的面团分出一小团来充分揉搓均匀后搓成均匀的条状，分切成大小一致的小剂子，按扁，擀圆，放入适量馅料，包成小包子，发酵半小时。

8. 锅中放少量油，包子放入，小火煎至底部金黄。

9. 小碗中盛豆浆对半兑水，加少许淀粉搅匀，倒入锅中，水量没至包子约二分之一处，加盖锅盖，中小火加热，直至锅中水量煎干即可。

食尚香生煎包培训内容

1、培训美容：核心技术传授(发面技术配方资料，肉馅制作配方资料，皮冻技术配方资料，灌汤技术配方资料、等传授核心全套技术配方、学会自己独立开店)

2、制作技巧：食尚香生煎包、煎法时间，美味秘笈：底酥，皮薄，肉香，一口咬上去，肉汁裹着肉香，油香，葱香，芝麻香喷薄而出。

生煎包学习方式

按照生煎包标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

小吃培训项目

烧烤油炸：烧烤，烤鱼，小龙虾，烤面筋，铁板鱿鱼，炸鸡排等等各类小吃。

早餐面点：包子，小笼包，生煎包，灌汤包，拉面，刀削面，麻球等等各类早餐面点。

蛋糕西点：蛋糕，芝士，蛋挞，肉夹馍，饼干，月饼等等各类糕点。

休闲饮品：奶茶，果汁，刨冰，冰淇淋，布丁等等。

特色小吃：盐水鸭，口水鸡，麻辣烫，鸭血粉丝，棒棒鸡，钵钵鸡，烤鸭，手撕鸡等等各类特色菜。

微信号：15715729462

联系电话：15715729462

QQ：3442014908

联系人：席老师

地址： 广州校区广东省广州市白云区嘉禾望岗街道高桥商业街9号3楼

合肥校区(小吃培训校区)安徽省合肥市瑶海区五洲商城B区7幢3楼

合肥校区(泓美国际校区)安徽省合肥市瑶海区五洲商城B区7幢3楼

杭州校区浙江省杭州市江干区红普路759号汇禾禧福汇3幢15楼

成都校区四川省成都市青羊区西马道街32号白领尊邸东楼3楼

南京校区江苏省南京市秦淮区中华路363号中华园4楼

西安校区陕西省西安市未央区未央路雅荷花园16楼D户

济南校区山东省济南市天桥区北园大街548号嘉汇环球广场B座13楼

郑州校区河南省郑州市二七区二七广场德化街40号

武汉校区湖北省武汉市洪山区中北路特1号楚天时代广场4楼

南昌校区南昌市西湖区二七南路一十九号，仁齐酒店旁(南昌火车站西广场向南150米

长沙校区湖南省长沙市雨花区长沙大道598号融科檀香山47栋1楼

(地铁长沙大道站4号出口往前200米)