生煎包学习培训

产品名称	生煎包学习培训
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1580.00/月
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

项目背景：

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种汉族传统小吃，简称为生煎，由于上海人习惯称“ 包子 ”为“ 馒头 ”，因此在上海生煎包。特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不散。原为茶楼、老虎灶（开水店）兼营品种。馅心以鲜猪肉加皮冻为主，20世纪30年代后，上海饮食业有了生煎馒头的专业店，馅心花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种。

上海人管生煎叫“ 生煎馒头 ”，在上海已有上百年的历史。在上海，经营这种风味小吃的店铺遍地都是。曾经最为出名的是“ 大壶春生煎 ”，皮香肉嫩。如今出名的有一家取名“ 小杨生煎 ”，虽然省略了“ 馒头 ”两个字，可大家都知道这里是“ 生煎馒头 ”名店，每日早上五六点一开门就人满为患，不早早去排队肯定是吃不到的。

100多年前，上海的茶馆在供应茶水之余，兼营生煎馒头。后来，人们在不品茶的时候，也想以“ 茶点心 ”作为快餐，代替正餐。顺应人们的饮食需求，生煎包子走出茶馆，成了“ 街头小吃 ”。随着需求越来越旺，生煎馒头的个头也越来越大，以至由传统的“ 一两四个 ”变成“ 一两一个 ”。生煎的皮大，馅也大，还包进了滚烫的鲜汤。功夫不到家，不可能煎得滴汤不漏；不会吃或心急的人，一口咬下去，很容易被“ 生煎 ”里的汤烫着。

名师简介：

汪宝：国家一级面点师，从业12年，曾先后在湖北地质大学、东方大酒店、武汉机关食堂、武汉林业局中餐厅均任白案兼技术顾问；他曾赴广东、上海等地学习、培训；精通面点、大案、小案等技术；尤其是在包子、粉面类、酱香饼、汉味早点，广式茶点、广式肠粉集百家之长，改进创新，手艺精巧，巧夺

天工；口感更是独特，令人回味无穷形成自己独特的产品风格，深受广大学员喜爱。

阮选明：中华餐饮界知名厨师，明星金厨，国家餐饮高级技师，曾获得中华优秀厨师，中国金牌厨师等荣誉称号，曾在丽晶大酒店、东方美食城中餐部行政总厨，曾得到史正良大师的精心指点，精通粤菜、湘菜、面点、烹饪和制作，曾在第二节全球华人餐饮名人论坛上获得华人餐饮名厨荣誉称号，现阮大师主要负责佳肴汇公司中式面点产品的研发和培训，为人热情、教学认真，受到了学员的好评和拥护。

培训详情：

培训内容★生煎包★水煎包★灌汤蒸饺★锅贴饺子★北方水饺★韭菜盒子（煎包、煎饺全部教学5种馅料）。

培训费用：1580元：包教包会，包吃包住，中途不再收费，

培训时间：根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般3天左右可完全掌握。

培训课程：

1.发面配方与技术操作。

2.各种馅子的制作、配方及实操。

3.生煎包、水煎包操作。

4.饺子、锅贴饺子、蒸饺、韭菜盒子实操。

5.复习制作技术，独立完成产品的制作。

6.反复实践操作,熟练操作流程。

培训承诺：100%传授正宗配方；100%实践操作；100%支持免费技术升级；100%中途不收费；100%包教会。签定合法“ 技术转让、包教包会、配方全部传授 ”合同。

温馨提示：即将创业的朋友们！佳肴汇知道您的钱来之不易，所以佳肴汇会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！教一位学员，交一位朋友，因为您的成功，就是我们最大的成功！我们将一站式服务到底，伴随您们成功创业！