

馄饨包法有几种 手工鲜肉馄饨 馄饨饺子培训

产品名称	馄饨包法有几种 手工鲜肉馄饨 馄饨饺子培训
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

培训项目：馄饨培训、馄饨技术培训、正宗馄饨培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品培训、奶茶培训

馄饨是起源于中国北方的一道民间传统面食，用薄面皮包肉馅儿，下锅后煮熟，食用时一般带汤。特点：馄饨以馄饨和水饺来比较的话，馄饨皮为边长约6厘米的正方形，或顶边长约5厘米，底边长约7厘米的等腰梯形；水饺皮为直径约7厘米的圆形。馄饨皮较薄，煮熟后有透明感。亦因此薄厚之别，等量的馄饨与水饺入沸水中煮，煮熟馄饨费时较短；煮水饺过程中另需加入3次凉水，经历所谓‘三沉三浮’，方可保证煮熟。馄饨重汤料，而水饺重蘸料。

培训项目：馄饨培训、馄饨技术培训、正宗馄饨培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品培训、奶茶培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）