

小笼包，灌汤包培训 正宗培训小笼包 灌汤包早餐

产品名称	小笼包，灌汤包培训 正宗培训小笼包 灌汤包早餐
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

小笼包的做法 小笼包的面怎么和 学习小笼包技术 如何做正宗小笼包的发面配方

新式发面小笼包的做法

小笼包别称小笼馒头，源于江苏常州府，由北宋京城开封灌汤包发展而来，为当时的常州小河沿浮桥南堍的万华茶楼首创。是常州、无锡、上海、南京、杭州、嘉兴、芜湖、徽州、嵊州等江南地区著名的传统小吃。常州小笼包味鲜，无锡小笼包味甜。而诞生于清末同治十年的上海南翔小笼同样历史悠久，享誉中外。

长沙蒸才食学培训学校的小笼包特点是皮薄，馅嫩，汤鲜，汁多，用料精细，制作讲究，在选料、配方

、拌馅以及揉面、擀面都有其独有的特色。品尝：馨香不腻，色香勾人，闻香垂涎，沁人心脾；再看：覆膜如纸、形如花，提起似灯笼、落盘白菊花;吃在嘴里更是柔嫩分层，鲜香不腻，料香味浓，汁浓味厚。

长沙蒸才食学培训学校采用中国传统的老面发酵和结合现代生物发酵两种配方.面质柔韧且有弹性，面色洁白而富有光泽。馅心原料配制口感纯香，入味鲜美、汤汁鲜香。在原料和配料上独具特色，特别是猪肉灌汤包、牛肉灌汤包配料讲究、鲜美可口、备受欢迎，形成了鲜明的特色。刚出笼的小笼包，大小整齐，造型饱满可爱，色白面柔，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，香气扑鼻，令人胃口大开，顾客争相购买，深受百姓喜爱及新老顾客的好评，一年四季热卖，生意火爆！

培训项目：小笼包培训、小笼包技术培训、正宗小笼包培训、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）