

安阳永香九州培训灌汤包

产品名称	安阳永香九州培训灌汤包
公司名称	文峰区永香九州特色小吃培训中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	文峰区解放路100号北楼2楼
联系电话	15637227322

产品详情

灌汤包

灌汤包子，传统特色小吃。早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包子。著名产地扬州。

灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列第一位，肉馅次之，面皮次之。

灌汤包子是中国的传统食品，早在北宋市场上已有售卖，称灌浆馒头或灌汤包子。东京72家正店之一的“王楼”，制售的名为“山洞梅花包子”，号称“东京第一”。北宋之后，灌汤包子在开封流传下来。20世纪20年代，名厨黄继善创办“第一点心馆”，主营灌汤包子。通过“三硬三软”和面，使面皮盘筋韧光滑，不漏汤，不掉衣。还改大笼为小笼蒸制，就笼上桌，旋吃旋蒸，保持旋蒸，既保持了包子的热度和形状的完美，又便于经营，备受顾客欢迎，此即为灌汤小笼包子。其皮薄馅大，灌汤流油，软嫩鲜香，洁白光润，提起像灯笼，放下似菊花。远近闻名，吸引了大批开封市民和中外游客，多以品尝此名食为乐事。

温馨提示：~~上课时间及联系方式~~

上课时间：上午：9:00----12:00

下午：15:00-----18：00

周一至周六 全天上课

地址：安阳市解放路东段人民公园向西100米路南（人民公园学区）

乘车路线：1、3、9、16、17、18、27、32、33路到人民公园西门下车向西100米路南

报名电话：15037279920 15637227322（同微信）

咨询电话：0372---5376552

15637227331

QQ号：921803061

网址：www.yyxxcw.com