专业蒸饺培训,学习蒸饺技术

产品名称	专业蒸饺培训,学习蒸饺技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

专业蒸饺培训,学习蒸饺技术

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校/13135218825/微信电话同号

长沙小吃培训 http://www.cshxpf.com/

湖南小吃加盟 http://www.ssxcjm.com/

湖南小吃培训：http://www.slf58.com

想创业，找红星鹏飞

课程简介 饺子是中华传统面食，深受中国广大人民喜爱的传统特色食品，是中国北方大部分地区每年春节必吃的年节食品。在中国许多省市也有冬至吃饺子的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。 传授品种 学习：肉馅水饺、三鲜馅水饺、云吞、炸酱面、酸菜面、肉丝面、香菇滑鸡粥、皮蛋瘦肉粥。 培训内容 学员报名之后，我们即刻会将该项目的全套技术配方资料，都毫不保留的交给学员，**不控制任何配方和原料。 1：首先学员要学习，怎样选择合适的肉和配料，来亲手制作水饺馅、云吞馅。馅料要做得鲜美脆嫩，油而不腻，香而不熏。 2：做好了馅料，当然就要开始学习包水饺，包云吞了，这个过程师傅会着重指导，学员会反复实践操作，练习包饺子、云吞的手法和技巧，直到学员都能包出合格又好看的成品来。 3：然后接着学习制作肉丝、酸菜。这些配料是用来搭配面条用的。在水饺云吞店里，搭配着肉丝面、酸菜面，可以让顾客有更多的选择。 4：学习了这些步骤，下一步就要学习，亲手操作，用猪骨头来煲汤底，学员要学习如何把握火候，如何调试汤底的口味。 5：再下一步呢，就是要学习下饺子、云吞、面条，根据顾客的需要，做出一碗碗鲜美可口，香浓诱人的水饺、云吞、面条了。 6：较后，还要教学员亲手操作配料，学习煲皮蛋瘦肉粥、香菇滑鸡粥，学会了这两种粥的制作方法，其他粥自己通过灵活变动，就能制作出来