

# 早餐小笼包技术培训 长沙学做早餐小笼包

产品名称	早餐小笼包技术培训 长沙学做早餐小笼包
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韶山路口
联系电话	15674872431

## 产品详情

### 早餐小笼包技术培训 长沙学做早餐小笼包

小笼包是中国的传统特色小吃，是江南地区的特色小吃，相传起源于上海南翔，但在不同的地区，小笼包有着不同的品味，像是常州的味鲜，无锡的味甜。它们与上海南翔小笼包一样有着悠久的历史，同样的享誉中外，在当今世界的社会更是越来越受到各方人士的青睐。传说由北宋时期著名的王楼“山洞梅花包子”演变而来，由北宋皇室带入江南。相传乾隆皇帝下江南之旅时每次都去当地吃的小笼包，每每都回味无穷，流连忘返。

小笼包要做到皮薄馅靓是有秘诀的。做皮时开粉要用滚水，焯熟，皮才软滑，若用生粉就会太干了。馅要有汁才好味，但馅料有水份会很难包，配好后放进雪柜片刻，使油和水份都凝固才包，蒸熟后的小笼包就会很美味。小笼包用的擀面杖也是专用的，那样才能做出像荷叶裙边一样的褶皱，才能轻轻的一收边就能包住馅料，真正的掌握住了它的制作方法，它要比包包子要容易得多。

小笼包学习内容：

- 1、小笼包外皮包制手法；
- 2、小笼包肉馅的做法；
- 3、蒸制火候；
- 4、成品的出炉。

【美食简介】

小笼包别称小笼馒头，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，起源于清代道光年间的江苏常州府，为当时的常州小河沿浮桥南堍的万华茶楼首创。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。

## 【学习内容】

### 第一阶段

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范、2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

### 第二阶段

南翔小笼：蟹黄小笼、鲜肉小笼、虾仁小笼、皮冻、秘制馅料、打陷、保存、冷冻时间、温度掌握、面皮、和面、揉面、醒发时间、擀面、包法、（南翔小笼包，皮薄，汁鲜，肉嫩，馅丰，小巧玲珑，一口一个是早餐，休闲美食中的精品）