

正宗特色锅贴煎饺技术培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 正宗特色锅贴煎饺技术培训 |
| 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

正宗特色锅贴煎饺技术培训 锅贴煎饺是一种汉族小吃，煎烙的馅类小食品，馅料润爽,操作中煮、蒸、煎于一体,其色泽金黄,底部焦脆,脆而不硬,香而不腻,品种丰富,老少皆宜，香脆与嫩软同行，这是吃锅贴的一大乐趣。

锅贴煎饺制作精巧，味道精美，锅贴包制时一般是馅面各半，呈月牙形，锅贴那金灿灿而又略带点焦黄的香脆外皮，吃进嘴里，脆边和煎皮"喀嚓、喀嚓"的香脆口感与底面薄而柔软的饺皮相映成趣，内里嫩而多汁的白菜猪肉与鲜虾仁的馅料吃起来也是另一番美味。

锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，馅味香美，也是台湾的一道著名特色名小吃，锅贴有讲究，须用平锅贴底锅，略抹一层油，将锅贴整整齐齐地摆好，要一个挨一个，用铁铲取出时，以五六个连在一起，底部呈金黄色，周边及上部稍软，热气腾腾，为。食时，皮有脆有绵，馅亦烂亦酥，香气扑鼻，回味无穷。

· 培训流程

- 1、锅贴煎饺的简介和材料认识。
- 2、贴煎饺配料及比例讲解。
- 3、锅贴煎饺前期面食制作方法及注意事项。
- 4、锅贴煎饺包法及技术详细讲解示范。

- 5、锅贴煎饺烹饪时间及注意事项。
- 6、锅贴煎饺装盘及保存方法。
- 7、锅贴煎饺投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。
- 8、锅贴煎饺调味品及原料的货源渠道。
- 9、锅贴煎饺与生意技巧，投资分析，管理。
- 10、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！