

长沙包子馒头花卷系列培训

产品名称	长沙包子馒头花卷系列培训
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

长沙包子馒头花卷系列培训

【包子系列】

包子是一种古老的传统面食，一般由面包裹着馅，主要制作材料有面粉和馅，起源于四川。

学习品种：大包子（鲜肉、酱肉、牛肉、白菜猪肉、韭菜猪肉、芽菜）、小笼包（鲜肉、酱肉、牛肉、白菜猪肉、韭菜猪肉、芽菜）。

【馒头系列】

馒头，又称之为馍、蒸馍，中国特色传统面食之一，是一种用面粉发酵蒸成的食品，形圆而隆起。本有馅，后称无馅的为馒头，有馅的为包子。通常北方人选择馒头作为主食。

学习品种：白面馒头、粗粮馒头、多色馒头、开心馒头、花式馒头、卡通馒头等。

【花卷系列】

花卷是和包子、馒头类似的面食。是一种古老的中国面食，经典很家常的主食，可以做成椒盐、麻酱、葱油等各种口味。营养丰富，味道鲜美，做法简单。将面制成薄片拌好作料后卷成半球状，蒸熟即可。

学习品种：花卷、芙蓉花卷等。

【上海生煎包】

生煎包又称生煎馒头。是流行于上海的一种地方传统小吃，简称为生煎，上海生煎包可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的历史。其特点为由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包一般被称为生煎馒头。原为茶楼、老虎灶（开水店）兼营品种。馅心以鲜猪肉加皮冻为主，20世纪30年代后，上海饮食业有了生煎馒头的专业店，馅心花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种。

【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。

【水晶包】

水晶包是福建泉州传统风味小吃。色泽洁白，质地松软，味清甜油润，食时有冰糖屑感。

火夫子餐饮技术培训中心，包子馒头系列、包子皮薄汁多，松软有弹性、馅子不冒顶、不跑油，包子色、香、味俱佳。吃起来回味无穷。

包子馒头的销售不受原料和地区的局限，全年经营无淡季，效益明显可见。既可堂吃又可外卖，餐厅和外卖窗口均可，开包子店铺不需要大的店面，一个小小的门面，一只炉子，几个笼屉，便可开一家火爆的包子店。无须太多人手，操作简单，投入少，日营业额稳定。

学习内容

- 1、传授包子、馒头、花卷面粉的选择及识别。
- 2、传授称面、和面的技巧。
- 3、传授醒面、揉面、擀面、捏花的技巧。
- 4、传授蒸包子的技巧及火候的掌握。
- 5、传授花卷、馒头的制作方法。

学习时间

学习时间不限，根据每个人的基础和接受能力而定。我机构对各位学员的支持是：随到随学、不限学时，学会为止！