

安徽黄山生煎包技术培训学习

产品名称	安徽黄山生煎包技术培训学习
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种汉族传统小吃，简称为生煎，由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包。特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不散。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。

实操指导：1.老师面对面教学，实操演示并拆解技术过程；2.学员现场备原材料，老师旁边检查指导；3.学员实战操作，老师在旁指导，随时指出失误操作；4.操作流程回顾，反复练习；5.老师分析操作误区并更正；6.制出成品，老师品尝总结；

开店指导：1.开店流程讲解，包含店面选址、仓储、员工配置、物质采购等；2.讲解开店营销常用的营销方法；3.开店成本的把控，包含原材料、员工配置等。

【实操指导】

1.原料的选购：（面粉、发酵粉、肉类、蔬菜、调味料等）；

2.馅料的调制：（调料的详细配比、调制包含鲜肉馅、虾仁馅、酱肉馅等等）；

3.点制作基本手法和各种馅料的调制以及蒸制火候的掌握；

4.含鲜肉馅、虾仁馅、酱肉馅等馅料的制作；

5.实操面点生煎包皮的制作，包含面粉发酵时间等；

6.生煎包的煎制：生煎包的煎制要点，火候、淋油、淋水的时机；

了解更多小吃学习：

加微信：电话18374888225

观看现场教学视频及教学照片

联系人：陈杰老师 味道\口味正宗

报销来回车费 包吃包住

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

欢迎你的来电来函咨询！的技术 的服务 坚持 坚定 坚信保证你成功

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等技术