

特色生煎系类培训 早餐生煎培训

产品名称	特色生煎系类培训 早餐生煎培训
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

特色生煎系类培训 早餐生煎培训

煎煎饺锅贴培训3天包学会技术

煎包：生煎包称包子为生煎馒头，因此，生煎馒头实为

生煎包子。据说已有上百年的历史。生煎用的是半发酵的面粉包上鲜肉和肉皮冻，一排排地放在平底锅里油煎，在煎制过程中还要淋几次凉水，后撒上葱花和芝麻就大功告成了。

煎饺：水煎包在烹制过程中融煮、蒸、煎于一体。刚出锅的水煎包，因兼得水煮、汽蒸、油煎之妙，色泽金黄，一面焦脆，三面软嫩，其脆而不硬，香而不腻，味道鲜美，食者赞不绝口，名扬四方。锅贴：锅贴包制时一般是馅面各半，呈月牙形。锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，馅味香美。锅贴的形状各地不同，一般是形状，但锅贴类似褡裢火烧。从某种意义上说，人所谓的饺子都是锅贴。锅贴是大众风味小吃。轩于鲜锅贴以其选料严谨、制作精细、品质优美赢得广大学员前来学习。轩于鲜制作出来的成品灌汤流油，色泽黄焦，鲜美溢口。

红星鹏飞生煎包美味秘笈：底酥、皮薄、肉香。一口咬上去，肉汁裹着肉香、油香、葱香、芝麻香喷薄而出，外面的皮子虽然有些厚，但特别的松软，很有饱食感和富足感。

秋冬时节，吃上刚出锅的生煎包，更有利于驱走寒气，嚼出香味，吸收营养。包子顶部收口处的黑芝麻，还有开胃健脾、顺气和中、平喘止咳的奇妙作用。

三、生煎包培训内容：

1.认识特色生煎包原材料，设备的选择

2.生煎皮冻的制作

3.生煎肉馅的制作

4.生煎面皮的制作

5.生煎包的制作

6、原料采购、存放、保鲜技术；

7、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等