

山东灌汤包培训，淄博灌汤包技术培训

产品名称	山东灌汤包培训，淄博灌汤包技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

哪里有灌汤包技术学？长沙灌汤包培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

包子，中国传统食品之一，价格便宜、实惠。包子通常是用面做皮，用菜、肉或糖等做馅儿。随着社会生活实践不断向前发展，密切结合生活饮食上的需要，馒头逐渐演变由“馒头”里边装上肉馅的食物，名曰为“包子”了，因为是用面和肉包成的，故被人们恰到好处。

培训内容：

- 1.包点技术理论讲解
- 2.材料和调料的选购
- 3.设备、工具的识别和配置
- 4.包点发面、轧面技术及要点；
- 5.包点各种馅料的调制技术及要点；
- 6.设备的使用方法与维护方法；
- 7.包馅的手法技术及要点；
- 8.原料存放、保鲜技术
- 9.配料存放和配置技术

10.各类原料预处理方法

11.菜品搭配禁忌

12.开店选址和促销指导

13.材料价格和采购渠道

培训包子特点

皮薄，馅嫩，汤鲜，汁多，用料精细，制作讲究，在选料、配方、拌馅以及揉面、擀面都有其独有的特色。品尝是：馨香不腻，色香勾人，闻香垂涎，沁人心脾；再看包子：覆膜如纸、形如花，提起似灯笼、落盘白菊花;吃在嘴里更是柔嫩分层，鲜香不腻，料香味浓，汁浓味厚。

培训品种介绍：

小笼包、灌汤包、芝麻包、馒头、花卷、素菜包、莲茸包、豆沙包、烧麦、花卷等。

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。

灌汤包子是中国的传统食品，早在北宋市场上已有售卖，称灌浆馒头或灌汤包子。东京72家正店之一的“王楼”，制售的名为“山洞梅花包子”。