

青岛高密炉包技术培训学校

产品名称	青岛高密炉包技术培训学校
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

民间传统名吃高密炉包历史悠久，风靡城乡。始于清代年间，在民国时期有着独特意义的形势盛行，用来走亲访友的礼物送给朋友，特别是20世纪30年代位于县城南河湾的林三炉包，更是名冠城乡。其特点是包子又白又大，皮面暄软，内陷饱满，味道鲜美，挂浆讲究，火候独到，嘎渣焦脆，油香四溢。高密炉包用料讲究，以鲜猪肉、鲜韭菜、鲜白菜和上好的精面粉为主料，以海米、木耳及各种调料为辅料，精心加工而成。解放后，随着人民生活水平的提高，高密炉包已遍及城乡，成为高密人民的大众食品。现已申请世界非物质文化遗产并通过。想学这样的好技术么？那就来我们膳学派吧，教您真正的好技术，实体店教学，一次性收费。

内容提要：民间传统名吃高密炉包历史悠久，风靡城乡。水煎包(又称炉包)，高密炉包历史悠久，风味独特深受人们喜爱，高密炉包主要特点是所用猪肉一律用刀切成肉丁，再配以各种新鲜蔬菜，调料等制作成肚朝上，口朝下的独特造型，使包子的味道不易流失，嘎渣金黄酥脆，表皮松软，口味鲜香浓郁，让人百吃不厌。

民间传统名吃高密炉包历史悠久，风靡城乡。始于清代年间，在民国时期有着独特意义的形势盛行，用来走亲访友的礼物送给朋友，特别是20世纪30年代位于县城南河湾的林三炉包，更是名冠城乡。其特点是包子又白又大，皮面暄软，内陷饱满，味道鲜美，挂浆讲究，火候独到，嘎渣焦脆，油香四溢。高密炉包用料讲究，以鲜猪肉、鲜韭菜、鲜白菜和上好的精面粉为主料，以海米、木耳及各种调料为辅料，精心加工而成。解放后，随着人民生活水平的提高，高密炉包已遍及城乡，成为高密人民的大众食品。现已申请世界非物质文化遗产并通过。

青岛膳学派餐饮管理有限公司培训优势：

- 1.几十年餐饮经验的授课老师对学员进行一对一授课，手把手教学。
- 2.学习时间根据个人接受能力定，包教包会，学会为止。
- 3.环境舒适，技术保证，让远道而来的学员可以安心学习。

4.所学产品全都由专业老师指导，自己亲手操作，实操实练。

5.核心技术，核心配方全部传授，毫无保留。

青岛膳学派餐饮管理有限公司是一家专业从事餐饮培训、餐饮合作、技术研发、咨询策划、直营店面和连锁经营为一体的综合性餐饮连锁企业，公司成立于2014年，以倡导“传统与时尚、美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“人无我有，人有我优，人优我特，人特我精”的经营理念。公司成立四年以来专心致力于食品技术和传统特色小吃的创新与推广，为广大中小投资者提供科学、专业、综合的一条龙服务，确保每一位投资者的安枕无忧。

设备先进，与时俱进

现在人工成本大大提高，公司在每一种小吃餐饮项目上都尽量优化制作过程，不但提高口味，还能节省人工，教学设备先进齐全。

、一次性学习全部技术配方

公司毫不保留一次性教学所有技术配方，没有任何后期费用。

、培训基地规模庞大，专业舒适，劳逸结合

基地教学面积1500平方米，有教学区，休息区，集学习培训和娱乐休闲为一体，劳逸结合。

、问：你们的口味怎么样？

答：我们膳学派的每一项技术都是从在全国各地学习而来，还有很多特色项目经过我们的师资队伍不断改良，更适合大多数人的口味，更受大家的喜爱，我们不能说是最好的，因为我们比较实在，我们只能把膳学派培训的技术做到市场上等水准，能满足大部分顾客的需求，膳学派将用尽全部的努力把小吃做的更好，如果有特殊口味要求，您可以和我们的老师沟通，他可以帮您调出适合你当地特色的口味儿。

、问：学员在你们那学习小吃技术具体怎么学呢？

答：我们膳学派是以理论和实践相结合的方式教学，以实践操作为主，在我们这学习的每个学员每天都可以亲自动手实践操作，专科老师在旁边手把手指导，让学员领悟小吃技术的精髓要点，更快更精准的让每个学员掌握全套小吃技术。