

煎包煎饺培训，青岛煎包煎饺技术培训

产品名称	煎包煎饺培训，青岛煎包煎饺技术培训
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

青岛哪里有煎包煎饺技术学

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

煎饺子是深受中国汉族人民喜爱的传统特色食品，也是北方的年节食品，在中国北方很多地方都有头伏饺子二伏面三伏烙饼摊鸡蛋的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。饺子带馅食品是我国的特色传统膳食，它们不仅味美，还体现了中华饮食的多样性。

膳学派-煎饺培训-作品一

馅料中的肉应该以瘦肉为主，降低肥肉和动物油的用量，多用蔬菜，并且尽量使用菠菜、芹菜等高纤维的蔬菜，以帮助减少人体对胆固醇和饱和脂肪的吸收。如果能在馅料中加入鸡蛋、香菇、木耳、蘑菇等食材，不但能提鲜，改善口感，还能使其营养更加均衡。

膳学派-煎饺培训-作品二

日常人们做带馅食品，和面无非是发面、死面和烫面这几种。煎饺一般是用死面做的，或者用烫面。烫面是用沸水（约65—100℃）和面，边加水边搅拌，待稍凉后揉合成团，再做成各类食品。死面，就是用凉水现和现用的面，这种面比较耐煮，口感劲道，有嚼劲，死面和烫面这两种面不太容易消化，血糖指数低，所以糖尿病患者可以吃，肥胖的人也可选择。面团内加入酵母，在一定温、湿度条件下，让酵母繁殖产气，促使面团膨胀。发面是营养价值最高的。添加的酵母被称为“取之不尽的营养源”。发面的煎饺口感软，蓬松好吃。因此，肠胃不好的人、儿童和老年人等消化功能较弱的人，更适合吃发面。

煎饼培训课程简介

无任何色素防腐剂添加，让你学到真正的技术

各种核心锅贴煎饺工艺均进行教学，揉面和面技巧这些均教学。

让您学习独家的四川锅贴煎饺技术和口味，欢迎前来免费品尝，让您的产品在市场上竞争时不容易被复制，做独家口味！

吃您没吃过得，特殊口感，让您无法拒绝的膳学派特色川味锅贴煎饺。

做法：

- 1、先将五花肉糜放入一大碗，加2个鸡蛋、2大勺绍兴酒、3-4大勺生抽、1大勺糖、1小勺鸡精，然后再磨1.5勺左右的姜蓉。注：姜蓉最好不要省略，这些味道是吃不出来的，当然，喜欢姜的味道的话还要加量、
- 2、全部材料搅拌均匀以后加适量高汤或者清水，继续搅拌均匀，静置10分钟，再加水，再静置；待肉吸收了水分以后可以开始包了。注：搅拌的时候要同一方向；另外，水不加的话最后成品口感会比较干硬，当然水也不能加的过多，跟包饺子同理。
- 3、取一平底锅，略抹一层油，将煎饺整齐摆好，先开大火1分钟左右改中火煎3分钟，可以适当摇晃一下锅子以免粘底。
- 4、接着在缝隙处或者边缘慢慢加入开水，使之渗入平锅底部，加盖煎2-3分钟之后再加一次水，再加盖3-5分钟左右即可！注：加水一次性不适宜太多，不然就会变成煮饺子了。
- 5、撒上葱花以及少量白芝麻，用平底的锅铲小心取出装盘即可享用啦！