

贵阳手工水饺培训

产品名称	贵阳手工水饺培训
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

产品详情

贵阳手工水饺培训哪里好，贵州万家鑫厨艺要知道！饺子是一种起源很早的食物，大约起源于一千多年前，一直流传至今，饺子营养丰富，深受大家喜爱。每到过年都有吃饺子的习惯，特别是北方喜爱面食的地方，每逢重大节日都会下一锅饺子，北方爱水饺，南方爱汤圆。今天水饺已经遍布全国大部分城市，成为了特色早餐之一。

手工水饺的做法

家庭式手工水饺的做法，家庭式猪肉白菜馅。首先面粉500克，发酵粉10克，猪肉300克，生姜100克，《不喜欢可以不放》，白菜100克，盐，鸡精适量，生抽，酱油共50克，香油30克，小葱50克。首先第一步就是和面，将面和好，发酵1小时，赶制面皮，大小厚薄均匀。第二步，拌馅，将白菜切碎，猪肉切碎，均匀混合，将入小葱，姜粒，盐，鸡精，酱油，生抽，香油混合均匀即可。然后就是包饺子，煮饺子。大火烧开，放入，煮制8分钟后即可。

贵阳手工水饺培训去哪里呢？

在贵阳想学真正的技术，就要到贵州万家鑫厨艺学校，为啥推荐这里，这里有专业的老师，手把手教学，学院亲自操作，老师全程指导，包教包会，学会为止。贵州万家鑫厨艺创办多年，有着丰富的教学经验，在这里不仅可以学到技术，还可以学到开店的指导，开店的预算，以及怎样吸引客户，引导客流。万家鑫厨艺郑重承诺，一定让你学到真本事。