

# 临汾水煎包，生煎包，包子培训

产品名称	临汾水煎包，生煎包，包子培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

## 产品详情

[厨掌柜小吃培训](#)早点系列：

无矾油条，生煎包，香卤豆腐脑，羊汤，包子，[水煎包](#)，花卷，锅贴，油炸糕，灌汤包，烧麦，[水晶饺](#)，馒头，营养粥，寿司，胡辣汤，油饼，鸡蛋布袋，棉花杯，羊杂割，[开花馒头](#)，千里香馄饨，蛋挞，茶叶蛋，五谷豆浆，汉堡，披萨，老豆腐等[早点培训](#)。

厨掌柜生煎包简介：

生煎包又称生煎馒头，是流行于上海的一种汉族传统小吃，简称为生煎，上海生煎包可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的历史。生煎特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不散。

厨掌柜生煎包特点：

- 1、厨掌柜生煎包外皮底部煎得金黄色，上半部撒了一些芝麻、香葱，闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受大众人群喜爱。
- 2、成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，里边有卤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，刚出锅的生煎包更加美味。学员对厨掌柜生煎包评价：皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来。

厨掌柜生煎包培训学习内容：

- 1、和面的方法，发面的方法；
- 2、馅料的调制，多种口味教学；

3、生煎包的包制手法，技巧；

4、煎制时间火候，煎制手法。

特色生煎包培训学习时间：

一般3天左右就可以学会，老师手把手教学，随到随学，根据学员学习能力，学会为止。

厨掌柜生煎包培训学习优势：

1、厨掌柜采用实践与理论相结合的培训模式，注重学员亲手实践，老师手把手教学，学会资料配方带回家，售后终身；

2、学习厨掌柜生煎包技术，零基础教学，从食材的处理、工具使用开始，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握；

3、生煎包技术在家做不好，可以来学校免费重学，进修；

4、提供小吃原料配方，学员可独立开店，回家跟学校做的味道一致；

5、所学项目随到随学，免费住宿，练习材料免费，学会为止；

6、700多种特色小吃，原料讲究，精准配方，口味独特。