

青岛学高密炉包技术小吃培训

产品名称	青岛学高密炉包技术小吃培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛学高密炉包技术去哪个小吃培训机构016

高密炉包是以香、焦、酥、脆、菜生、肉熟著名的。据传说，高密炉包是从汉朝名将韩信手下的厨师手中传下来的。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。

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。

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。

青岛膳学派高密炉包培训内容：

高密炉包的特点与制作技术，发面，调馅，包制，烙制，精美凉菜，鸡汤冲蛋制作技术。

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。