

# 济宁特色生煎包技术培训

产品名称	济宁特色生煎包技术培训
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

东营哪里有生煎包技术学习

生煎包是由面粉发酵包制鲜肉和肉皮冻,然后在平地锅煎制,在煎制过程中反复淋上几次凉水,较后撒上葱花和芝麻就制作完成了。其底部色泽金黄,吃一口馅鲜汁汤,软松可口,真是美味,刚出锅食用味道特别好,保留生煎的原汁原味在上海到处能见到生煎包的踪影,上海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,颇受上海人喜爱。成品面白,软而松,肉馅鲜嫩,中有卤汁,咬嚼时有芝麻及葱香味,以出锅热吃为佳

生煎形态饱满,上半部有黄澄澄的芝麻和碧绿的葱花,松软适口,下半部包底金黄脆香;馅心汤汁饱满、味鲜浓郁。生煎有讲究,用平底锅,略抹一层油,将生煎整整齐齐地摆好(褶子向下),煎时均匀地洒上一些水,用有小嘴的水壶洒在缝隙处,使之渗入平锅底部为好。盖上锅盖,煎烙二分钟后,再洒一次水。再煎烙二分钟,再洒水一次。用铁铲取出时,以五六个连在一起,底部呈金黄色,周边及上部稍软,热气腾腾,为佳。食时,皮有脆有绵,馅亦烂亦酥,香气扑鼻,回味无穷。真是一美好享受。

对上海的印象,除了时尚喧闹国际大都市之外,还有让人欲罢不能唇齿留香的一口生煎。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,其特点就是皮酥、汁浓、肉香、精巧,轻咬一口,肉

、香葱油、芝麻香,全部的美味在口中,久久不肯散去。由于上海人习惯称包子为馒头,因此在上海,

生煎包一般被称为生煎馒头。其实对于生煎包，并没有什么印象，乍一看时，明明就是一个个圆圆滚滚的小馒头在铁板上煎着，但是没有想到的是，里面却大有乾坤。

#### A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

#### B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

#### C、自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

对于现在很多渴求创业的人来说，一个获利稳定，投资小的项目，是很多人都会选用的。上海生煎包就是集这些长处于一身，因而，受到顾客的欢迎，深受顾客喜爱，开家上海生煎包子店，到我们膳学派学院来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

膳学派生煎包实践培训内容：1.培训生煎包原材料的选择、初步加工。

2.生煎包设备和器具的认识与使用维修。 3.培训生煎包原料的加工处理方法。

4.培训生煎包皮冻的制作技术。 5.培训调味盐、调味油配方与技术。 6.培训生煎包多种口味馅料调制。

7.复习制作技术，独立完成产品的制作。 8.反复实践操作,熟练操作流程。

9.老师教学员回去根据自己的情况怎么去做生意，要注意什么，开店需要的设备，材料都让学员记好，

把老师几十年丰富的经验全部灌输给学员，让学员学习好后创业没有一点后顾之忧。