

## 炉包技术培训，青岛炉包培训班

产品名称	炉包技术培训，青岛炉包培训班
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

### 炉包技术培训，青岛炉包培训班

膳学派从事餐饮新品的研发、创新，以、一对一，小班教学，全实践操作的培训模式，按照学员需求进行量身定做培训计划，切合实际的市场经营理念，坚持诚信教学，品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，式开班，技师教学的教学理念，多年来造就了一批又一批餐饮业的小老板及技术人才，并建立起完善的服务保障体系。中心为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及工作，让学员真正创业无忧。

开店流动早餐系列，夜市开店摆摊烧烤系列。砂锅系列，地锅铁锅炖碳锅系列，卤肉系列，油炸系列，面食系列。精品饼类系列，盖浇饭系列，干锅系列，火锅系列。扣碗系列，炒菜系列，凉菜系列。冷饮系列，蛋糕甜品系列等，青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已培训学员千余人。学员零基础培训开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队。开发改良现国内市场的小吃餐饮项目，膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店教学的教学理念”。因为厨房教学和实体经营的一些经验也便于学员分享学员，考察可暗访需要学习的小吃小牧经营状况以便参考。

楚汉相争的时候，领兵在一带，某一天急，厨师做好的包子来不及蒸，就只好放锅里煎一煎，当然煎的方法是现在高密炉包的方法，不是把吃剩下的包子煎成煎包的那种做法！韩信吃起来很不错，于是就在

当地把炉包的做法传下来了！

1、水加热或晾凉到40度左右，放入干酵母溶化后，静置10分钟，以激发其活性；

2、粉+糖+盐+酵母水（不要让酵母和盐直接，影响活性），搅拌成面团，揉至光滑面团后，放入盆中，盖保鲜膜或湿布或锅盖，总之表皮别干了，30度发酵60-80分钟，发至2-2.5倍大，沾干粉，戳洞不回缩，说明发好了；

3、发好的面团排气后取出，分割成两份，好盖湿布放置醒一会；

4、每份面团搓成长条，切成剂子，擀圆皮填馅，做成

形状的

，比饺子大1-2倍，然后再湿布盖上放置发酵一会；

5、平底锅中热比炒菜多一点的油，包子放入略煎一下（注意火不要太大），一碗水加一点面粉调成面水，倒入锅中，要到包子的三分之一到二分之一，盖锅盖小火闷至水干起

，就好了。

炉包已成为高密市厚重深远的饮食文化标签。承载着祖祖辈辈高密人的乡土情结，一说起炉包来，那自然能燃起全高密城的高温效应。而我仅仅将自己的有限所知拿来与众位做些分享，熙熙攘攘的大集讲述着农村人特有的味儿。早些年间，大人们下集（赶集回来）时往往捎带着几个炉包给孩子打打馋虫。犹记孩提时，每逢城后大集。四村八乡的百姓百鸟朝凤般地秦家店子村的南北街道，热闹的集市可谓人声鼎沸，摩肩接踵，摊贩叫卖声、主客讨价还价声，声声入耳；自行车、小推车穿梭其中，集市路边的一片空旷地早已搭满了大大小小的帐篷，面条、水饺、烩火烧和打炉包的摊点应有尽有。