

宿迁春卷技术培训机构 专业指导一对一

产品名称	宿迁春卷技术培训机构 专业指导一对一
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

宿迁春卷技术培训机构 专业指导一对一002

中国民间节日的一种传统食品，流行于中国各地，在江南等地尤盛。在中国南方，过春节不吃饺子，吃春卷和芝麻汤圆。并且在漳州一带清明时节也吃春卷，民间除供自己家食用外，常用于待客。春卷历史悠久，由古代的春饼演化而来。

膳学派-春卷培训-作品一

成都的春卷历来很有特色。它是用面粉加水和少许川盐调制成湿面团，用“云板”锅摊成春卷皮，卷食各种凉拌菜肴或韭黄肉丝、蒜苔肉丝等炒制菜肴。各种春日的新鲜蔬菜，被细嫩而绵韧的春卷皮包裹，吃起来已十分别致了，再加上以芥末粉、调以酱油、醋、辣椒粉、熟芝麻、花生碎粒，为主

特别是茶末用于冷菜调味，构成了别具风格的末味型，那种强烈的辛椒辣味，可使人精神为之一振。芥末还有健胃、利气、祛痰、发汗散寒、消肿、止痛的作用，食后让人感到浑身通泰。蜀人在饮食上自古就有“好辛香、尚滋味”的特点。而“茶末春卷”恰好充分体现了这一特点。所以芥末春卷自然为成都人所喜爱，成为一方名食。

膳学派春卷培训课程简介

无任何色素防腐剂添加，让你学到真正的技术

各种核心春卷工艺均进行教学，揉面和面技巧这些均教学。

让您学习独家的春卷技术和口味，欢迎前来免费品尝，让您的产品在市场上竞争时不容易被复制，做独家口味！

吃您没吃过得，特殊口感，让您无法拒绝的沁香园馋嘴饼。

膳学派春卷做法步骤

主料：小麦面粉500克，猪里脊肉250克，白菜1000克，蚕豆淀粉50克

辅料：白砂糖5克，味精5克，黄酒10克，盐10克，猪油30克，菜籽油100克

做法：

- 1.面粉加细盐少许，逐渐加冷水350毫升，揉成有韧性的面浆；
- 2.用平底锅（或用特制的铁板）放到小火上烧热，先用油布在锅中揩一遍；
- 3.右手抓起一块面浆，在锅底上迅速转动涂抹成直径20厘米左右的面皮，烘干后揭下即成春饼皮；
- 4.摊好的春饼皮迭放在一起时，面上宜盖以潮湿的毛巾，以防皮子干裂发脆；
- 5.猪里脊肉洗净，切成细丝；
- 6.白菜去老帮，取其嫩心，洗净，切成丝；
- 7.炒锅置旺火上，下猪油，放入肉丝略煸，加入黄酒、糖，放入菜丝，加盐及少量汤水，烧至菜酥熟，加味精，用湿淀粉勾厚芡，出锅晾凉待用；
- 8.将肉丝馅分成5份，每份包10只；
- 9.将春饼皮子逐张摊开，放上1小份馅料，折拢一边，再两边包折拢，包卷成长约8厘米，阔约3厘米的扁圆形的小包，用面糊封口；
- 10.锅置旺火上，下菜油至七成熟时，将包好的春卷放入油锅炸至金黄色，捞起装盆即成。

膳学派春卷培训内容

面粉,面料的配料及对称重量。

春卷皮的制作流程示范讲解。

辣椒油的配料及制作方法示范讲解。

酱汁的调配注意事项讲解。

春卷策略及管理营销讲解。

投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

培训调味品及原料的货源渠道。

与生意技巧，投资分析，管理。

选择膳学派八大优势

免费预约品尝，满意后再报名！

- 1.正规公司资质，靠学员口碑发展！
- 2.技术不是靠嘴说，我们用味道来证明！
- 3.全程实际操作，保障学员学习质量！
- 4.包教包会，3年内免费复习，提供住食宿！
- 5.为你讲解做店铺运营管控和经营策略！
- 6.收费透明，绝无第二次收费！
- 7.3年内免费跟踪服务，为学员解决一切技术上问题！
- 8.学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务！