

叉烧包技术学习，高密专业培训叉烧包技术

产品名称	叉烧包技术学习，高密专业培训叉烧包技术
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

叉烧包的面皮是用北方常用的发酵面团经过改进而成的。包制时要捏制成雀笼形，因为发酵适当，蒸熟后包子顶部自然开裂，实际上是一种带有叉烧肉馅的开花馒头。叉烧包一般大小约为直径五公分左右，一笼通常为三或四个。

叉烧饭是一道色香味俱全的特色名点，属于粤菜系。在中国粤港澳台地区以及新加坡和马来西亚等海外地区的茶餐厅、酒楼及港式快餐店常见的食品，是叉烧加叉烧汁或酱油盖住一碗或一碟白饭而成。广东菜讲究原料，材料的新鲜，口味上比较清淡，也比较讲究养生。

青岛膳学派叉烧包培训内容

- 1、单店营业器具的选购、认识;
- 2、掌握使用叉烧包的核心材料、灵魂;
- 3、学习叉烧包的各种辅料、配料的制作;

4、学习叉烧包的选材、加工的处理方法。

5、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

叉烧包学习方式

按照叉烧包标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

广大的新老朋友您们好!小吃培训我们不是较贵的!!!也不是较便宜的....但是我们保证口味是较地道的!!! 青岛膳学派知道您的钱都是来之不易，所以我们要凭良心做事，让您花的每一分钱都有价值!绝不走冤枉路!因为您的成功，就是我们较大的成功!也请广大学员不要拿其它公司价格来比较，所谓一分钱一分技术。较后吃亏的还是自己，希望学员郑重考察后再考虑!