

# 湖南杭州小笼包培训 长沙杭州小笼包培训

产品名称	湖南杭州小笼包培训 长沙杭州小笼包培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 湖南杭州小笼包培训 长沙杭州小笼包培训

长沙小笼包培训湖南小笼包技术培训 小笼包以其味道鲜美，倍受欢迎，关键在于用料精细，制作讲究，在选料、配方、拌馅以及揉面、擀面都有一定的绝招儿，做工上更是有明确的规格标准，特别是包子褶花匀称，每个包子都不少于10个褶。用心历练，用心的制作，美食才更具味道！未出笼的小笼包，飘香的味道，已经吸引无数人的食欲，垂涎三尺了。刚出笼的小笼包，大小整齐，色白面柔，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，油水汪汪，香而不腻，美味萦绕于口，勾起无尽的食欲，保证顾客胃口大开，必将赢得大众百姓和各国友人的青睐。老百姓每天都消费，创美小笼包有广泛的群众基础，市场巨大，是目前国内餐饮业中最火爆的项目。特点是投资小，回本快，风险低，利润大，一年四季都热卖，收益稳定，最适合广大中小投资者。天津原味小笼包将赋予你一个成功创业的机会，火爆再火爆，成功更成功，天津原味小笼包，做老百姓每天都消费的，共创美好大事业！

小笼包是中国的传统特色小吃，是江南地区的特色小吃，相传起源于上海南翔，但在不同的地区，小笼包有着不同的品味，像是常州的味鲜，无锡的味甜。它们与上海南翔小笼包一样有着悠久的历史，同样的享誉中外，在当今世界的社会更是越来越受到各方人士的青睐。传说由北宋时期著名的王楼“山洞梅花包子”演变而来，由北宋皇室带入江南。相传乾隆皇帝下江南之旅时每次都会去吃当地的小笼包，每每都回味无穷，流连忘返。

小笼包要做到皮薄馅靓是有秘诀的。做皮时开粉要用滚水，绿熟，皮才软滑，若用生粉就会太干了。馅要有汁才好味，但馅料有水份会很难包，配好后放进雪柜片刻，使油和水份都凝固才包，蒸熟后的小笼包就会很美味。小笼包用的擀面杖也是专用的，那样才能做出像荷叶裙边一样的褶皱，才能轻轻的一收边就能包住馅料，真正的掌握住了它的制作方法，它要比包包子要容易得多。

红星鹏飞有着专业的小笼包制作培训培训

1 学员认识做小笼包的原材料，以及原材料的采购渠道！

2 小笼包馅料的制作，老师在旁边指导！

3 练习制作小笼包，老师手把手地教！

4 小笼包制作，学员亲自操作，老师及时指导！

杭州小笼包培训内容：

1．实操课：实操课：传授发面、醒面、揉面、擀皮的技巧

2．实操课：传授各种口味馅心（鲜肉、香菇、榨菜、香菇素菜、酱肉、外婆菜、海鲜）的配方以及包馅方法

3．实操课：店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。