

生煎包培训，连云港生煎包培训

产品名称	生煎包培训，连云港生煎包培训
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

生煎包技术培训，淄博哪里学生煎包

项目简介：

生煎包又称生煎馒头是流行于上海的一种汉族传统小吃，简称为生煎，上海生煎包可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的前史。其特色为因为上海人惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包通常被称为生煎馒头。原为茶室、老虎灶(开水店)兼营种类。馅心以鲜。上海生煎包称包子为生煎馒头，因此，上海生煎馒头实为生煎包子。生煎馒头可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的历史。

生煎包又称生煎馒头是流行于上海的一种汉族传统小吃，简称为生煎，上海生煎包可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的前史。其特色为因为上海人惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包通常被称为生煎馒头。原为茶室、老虎灶(开水店)兼营种类。馅心以鲜。上海生煎包称包子为生煎馒头，因此，上海生煎馒头实为生煎包子。生煎馒头可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的历史。

生煎包技术培训，膳学派生煎用的是半发酵的面粉包上鲜肉和肉皮冻,一排排地放在平底锅里油煎,在煎制过程中还要淋几次凉水,后撒上葱花和芝麻就大功告成了。膳学派生煎包技术培训，其底部色金黄、硬香带脆,馒身白色,软而松,肉馅鲜嫩稍带卤汁,咬嚼时还有芝麻或葱的香味。以出锅热吃为佳。生煎馒头原为茶楼、老虎灶(开水店)兼营品种。生煎包入口清爽、口味新颖 包揽整个早餐行业。

培训过程：

- 1、现场制作现场品尝，满意就学
- 2、有学项目都是1-2个人学xi操作
- 3、手把手实操实练。核心配方核心技术无保留全部传授
- 4、培训费包含所有的材料费、资料费、中途不收任何费用。
- 5、学xi时间根据个人的接受能力，我们做到包教包会，学会为止
- 6、免费开店指导（店面选址、装修、人员配备、设备的采购、原材料的购买、开业的营销策划、店内的装饰装修、包括菜单上的图片素材等）
- 7、教技术，教经营，教管理。（好味道是核心+正确的管理、经营=赚钱）

周末无休，节假日无休，提前预约，随到随学，学xi时间不限，学会为止，包教包会。

制作方法

肉馅，虾皮,A料，葱末，姜末搅拌均匀，制成内馅。

发面团加入B料搓成长条形，均匀为30等份，擀成圆形面皮，分别包入1大匙内馅包好，收口捏紧。

热油2大匙，放入包好的包子，以小火煎至底部呈金黄色，淋入C料，加盖煎6~7分钟，撒上葱、黑芝麻。

生煎包入口清爽、口味新颖 包揽整个早餐行业。膳学派结合现代加工工艺和技术，运用特殊的精制配方调配而成。爆汁生煎包在选料、配料、加工、制作等方面建立了精细化、工艺化、标准化的加工制作系统，使爆汁生煎包色香味美、外软内脆、入口清爽，口味新颖，品尝者有口皆碑。