

# 枣庄水饺培训学校，技术精湛

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 枣庄水饺培训学校，技术精湛         |
| 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

威海哪里有水饺学，水饺

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

饺子深受中国广大人民喜爱的食品，在中国传统美食小吃中有着举足轻重的地位，是中国的国粹，深受广大人民的喜爱。是中国北方大部分地区每年春节必吃的年节食品。在许多省市也有冬至节吃饺子的习惯，南方地区也普遍有饺子这一食品。是中国东汉南阳医圣张仲景发明的，饺子的历史沿革经历了漫长的渐进过程，明朝末年张自烈作了很好的说明：“水饺耳，即段成式食品，汤中牢丸，或谓粉角，北方人读角为娇，因呼饺饵，伪为饺儿。”饺子是一种有馅的半圆形或半月形、角形的面食。流行于东亚和北亚。

饺子怎么做好吃：做饺子不仅擀皮很重要，饺子馅也是非常的关键。饺子馅主要有肉馅、素馅、荤素陷，买回来的肉馅在做之前要加一点水搅拌一下，再加入姜末、葱花、五香粉或花椒面、料酒、酱油、盐等调料，按个人喜好还可以加入一些植物油。饺子主要味型有：韭菜馅、香菇陷、三鲜陷、鸡肉冬笋陷、香菜馅、猪肉芹菜馅。

### 【饺子培训流程】：

- 1.饺子原材料的认识和选用;
- 2.发面技术制作工艺及要点;
- 3.各种馅料的制作工艺及要点;
- 4.饺子包馅的手法技术及要点;

- 5.水饺高汤的熬制方法;
- 6.饺子的花式的制作技巧;
- 7.水饺的制作过程详解;
- 8.煎饺的制作过程详解;
- 9.蒸饺的制作过程详解
- 10、煮及兑碗技术
- 11、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

**【学习品种】**：鲜肉、素馅、三鲜、海鲜、韭菜、白菜、藕丁等

**【项目介绍】**：

在东北有“舒服不如倒着，好吃不如饺子”这样的说法，足见东北人民群众对于水饺的喜爱。

饺子，是一种以面为皮的充馅食物，是在中国北方比较传统的食物。在一些地方称之为扁食。常见的有水饺、蒸饺、煎饺。中国北方人过春节，绝不能少了饺子。大年除夕包饺子，午夜十二点开始吃，以谐音取“更岁交子”的意思。农历正月十五的饺子也叫团圆饺子，因为这一天是农历新年后第一个满月。除此之外还有“冬至饺子夏至面”的说法，在中国北方很多地方都有冬至吃饺子的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。但是与北方相比最大的不同，就是饺子在南方地区有可能做成米粉皮（用米研磨成粉，做成饺子皮）。而且饺子在南方地区只是一种普通的食品。

**【学习过程】**：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

**【培训时间】**：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

**【学习流程】**：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

**【培训方式】**：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!

随到随学 | 配方公开 | 食宿免费 | 材料免费 | 一对一手把手教学 |

先尝后学 | 技术保障 | 实践操作 | 师傅耐心 | 无需预约 |