

学早餐，宿迁早餐技术培训

产品名称	学早餐，宿迁早餐技术培训
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

学油条，宿迁早餐技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

【油条豆浆】

油条，是一种古老的汉族面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，中国传统的早点之一。《宋史》记载，宋朝时，秦桧迫害岳飞，民间通过炸制一种类似油条的面制食品（油炸桧）来表达愤怒。类似的油炸面食，其起源远远早于宋朝，可追溯到唐以前，具体时期不得考证。油条的叫法各地不一，”天津称油条为果子；安徽一些地区称油果子；东北地区称大果子；闽南福建等地称油炸鬼；潮汕地区等地称油炸果；浙江地区有天罗筋的称法（天罗即丝瓜，老丝瓜干燥后剥去壳会留下丝瓜筋，其形状与油条极像，遂称油条为天罗筋）。

豆浆，中国汉族传统饮品，早期的豆浆为西汉淮南王刘安制作。将大豆用水泡涨后磨碎、过滤、煮沸而成。豆浆营养非常丰富，且易于消化吸收。与西方的牛奶不同，广泛流行于华人地区。

【油茶糍粑块】

油茶是深受全国人民喜欢的早餐食品之一，制作方便，味道可甜可咸，甚至可以是麻辣味，再加上各种馓子，口味丰富。

糍粑块是四川省特色小吃，色泽棕黄，皮酥内软，香脆味美，咸鲜微麻。以糯米入热水中浸泡半小时，旺火蒸熟，加花椒、食盐，装入木盒。待冷却后，翻在案板上，改长方条块，再横切成厚1.5厘米宽的块子，下油锅炸至呈金黄色即成。

【营养早餐粥】

早餐粥系列全套技术培训，秘制配方无条件全部传授。

学习品种：鱼片粥、猪肉粥、皮蛋粥、猪肝粥、肉蟹粥、蔬菜粥、海鲜粥、冰糖莲子粥、鲜菇海鲜粥、萝卜火腿粥、南瓜粥、绿豆粥、八宝粥等。

【小笼包】

一种用面粉发酵蒸成的食品，形圆而隆起。本有馅。北方称无馅的为馒头，有馅的为包子。

学习品种：鲜肉、酱肉、牛肉、白菜猪肉、韭菜猪肉、芽菜等。

【包子馒头】

小笼包别称小笼馒头，是常州、无锡、上海、南京、杭州、嘉兴、芜湖、徽州等江南地区著名的汉族传统小吃，起源于清代道光年间的江苏常州府。常州小笼包味鲜，无锡小笼包味甜。

学习品种：鲜肉、酱肉、牛肉、白菜猪肉、韭菜猪肉、芽菜、白面馒头、粗粮馒头、多色馒头、开心馒头等。

【千层饼】

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的传统名吃之一。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。千层饼也是浙江奉化溪口的汉族小吃，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。千层饼也是一种纳西族食品。

【酱香饼】

香酱饼，是恩施土家族自治州和宜昌市长阳土家族自治县的一种特有的小吃，此饼以香脆，甜辣为主要特点，它辣而不辛，咸香松脆。

【灌汤包】

灌汤包子，传统特色小吃。早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包子。著名产地扬州。灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。

【混沌】

馄饨，是中国民间传统面食之一，用薄面皮包馅儿，通常为煮熟后带汤食用。源于中国北方。

【广东肠粉】

广东肠粉是一种广东西关非常出名的汉族传统小吃，属于粤菜系。使用米浆做成，又称作布拉肠、肠粉

【上海生煎包】

生煎包又称生煎馒头。是流行于上海的一种地方传统小吃，简称为生煎，上海生煎包可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的历史。其特点为由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包一般被称为生煎馒头。原为茶楼、老虎灶（开水店）兼营品种。馅心以鲜猪肉加皮冻为主，20世纪30年代后，上海饮食业有了生煎馒头的专业店，馅心花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种。

【水晶包】

水晶包是福建泉州传统风味小吃。色泽洁白，质地松软，味清甜油润，食时有冰糖屑感。

【鸡蛋灌饼】

鸡蛋灌饼是源于河南信阳的特色传统名点。深受当地居民喜爱。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成。饼皮酥脆蛋鲜香。鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎。是河北；山东；山西地区的风味食品之一。