

枣庄生煎包培训，包吃包住

产品名称	枣庄生煎包培训，包吃包住
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

枣庄生煎包培训，包吃包住016

在大多数人眼里包子可能就是腌菜包，肉包，很少人吃生煎包，可是只要一吃就会忘不掉，大口的肉，有嚼劲的面皮，简直流连忘返，接下来教大家一种生煎包的做法，可以在家做起来，如果学不会也没

有关系，可以找我们咨询，也可以找我们培训，包教会，有老师一对一教学。

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种汉族传统小吃，简称为生煎，由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包。特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香

、芝麻香全部的美味在口中久久不散。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

自古以来，包子在我们伟大的民族里是一种非常普遍的大众美食、价廉美味、老少皆宜、妇孺皆知

，无论是大街小巷还是星级酒店，皆有它的身影。由于包子成本低，利润可观而成为不少打工仔创业“

”，但是要真正做出美味的包子就一定要经过专业师傅的传授，为帮助更多的准备创业人士或美食爱好者提供专业的培训欢迎广大学员前来咨询报名

教学方式：以实践操作为主学习保证教会，我们有技术精湛的师傅教学，即使你是一个没有任何经验的人也能教会。

多久学会：由师傅手把手传授技术配方，一对一指导，3-8天培训，一周之内就能学会毕业，具体

多久学会：由师傅手把手传授技术配方，一对一指导，3-8天培训，一周之内就能学会毕业，具体

时间看个人学习能力。

学习优势：免费吃住，提供学习材料，学时不限，包教包会。包教会，学前收取费用，中间再没有其它费用。

我们承诺：以实践操作为主学习保证教会，我们有技术精湛的师傅教学，即使你是一个没有任何经

100多年前，上海的茶馆在供应茶水之余，兼营生煎馒头。后来，人们在不品茶的时候，也想以“茶点心”作为快餐，代替正餐。顺应人们的饮食需求，生煎包子走出茶馆，成了“街头小吃”。随着需求越来越旺，生煎馒头的个头也越来越大，以至由传统的“一两四个”变成“一两一个”。生煎的皮大，馅也大，还包进了滚烫的鲜汤。功夫不到家，不可能煎得滴汤不漏；不会吃或心急的人，一口咬下去，很容易被“生煎”里的汤烫着。

做法

材料：

发面团1份，猪肉馅，虾皮50克，葱（切末）3根，姜（切末）2片。

调味料：

A：酱油，香油各2大匙，盐，米酒各1/2大匙，糖1小匙，胡椒粉1/2小匙。

膳学派的师傅在制作生煎

B：苏打粉，油各2大匙，糖3大匙，盐1/2小匙。

C：面粉2大匙，水1杯，调成糊状。

制法：

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，淋入C料，加盖煎6~7分钟，撒上葱、黑芝麻。

做法二

原料：配方（制40只）上白面粉450克 酵种75克 净猪五花肉500克 猪皮冻200克 酱油50克 绍酒15克 绵白糖20克 味精1克 芝麻25克 姜10克 香葱500克 食碱7.5克 芝麻油15克 花生油175克

制作方法：

1、将姜和香葱分别切成末。将猪肉洗净，剁成肉茸，放入盆中，加酱油、味精、绵白糖、绍酒、姜末和葱末(15克)搅拌。过片刻，加清水150克继续搅拌，再放入搅好的猪皮冻末、芝麻油搅匀上劲，制成馅心。

2、将面粉(400克)放在案板上(其余作扑面)，中间扒窝，加入200克40~60℃热水，将酵种撒碎放进，

揉成面团，用双层布盖好。约2小时后，见面团膨胀发起，将中间扒开，倒进碱水，揉至面团光滑柔润，搓成长条，摘成面剂40只，在面剂上淋上花生油(25克)，拌一下，逐只揪成直径6、7厘米的圆面皮，放在左手中，将馅心(20克)放入皮子中间，用右手拇、食指捏着面皮转捏折纹，收口后在顶部逐只沾上芝麻和葱末，成生包坯。

3、把平锅置炉火上烧热，倒入花生油(50克)滑光锅面，将包子由外向里逐圆摆满。然后，加清水约500克，盖上锅盖，焖至水分基本收干，揭去盖，倒入花生油(100克)，加盖转动平锅，煎约2分钟，揭盖见包子鼓起，无水气，包底金黄光亮，即成。

主料：自发粉适量，猪肉馅250g，葱1根，姜2片，水适量，

辅料：酱油1大匙，香油1大匙，糖1小匙，黑芝麻适量，盐1小匙，葱花适量，

1. 将面粉用温水和好揉成面团,外表盖一层保鲜膜使其发酵15分钟.
2. 肉馅放入各种调味料并向一个方向搅上劲,葱姜末拌匀
3. 再将发酵好的面团揉成长条状后切割为坯
4. 像包包子一样，收口向下。静置20分钟发酵。
5. 将平底锅加热放油,排好包包,用小火煎至底部上色后,到入半碗水，加盖闷(约10分钟)。
6. 出锅前撒上黑芝麻和葱花。