

德州可以培训水煎包技术

产品名称	德州可以培训水煎包技术
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

潍坊哪里学正宗水煎包技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

培训内容：上海生煎包、发面技术、肉馅制作、皮冻、汤汁保留、煎法时间

上海生煎包美味秘笈：底酥、皮薄、肉香。一口咬上去，肉汁裹着肉香、油香、葱香、芝麻香喷薄而出，味美肉鲜。

赠送：客家生煎包，秘制煎饺，五谷杂粮豆浆、砂汤辣糊汤、八宝粥、卤茶蛋,虎皮蛋的做法。

（一家人可来两人同时学一个班，只收一个人的学费，两人都教会，随到随学，包教包会。）

操作流程

- 1.生煎的系统讲解，理论基础。
- 2.生煎的发面配方与技术操作。
- 3.各种馅子的制作、配方及实操，
- 4.生煎包、水煎包、锅贴饺实操，
- 5.生煎包、水煎包、锅贴饺的成品标准，
- 6.生煎包、水煎包、锅贴饺产品的定价标准。
- 7.自己实际操作，独立完成作品制作，直到熟练。

水煎包，是齐鲁名吃，距今已有500多年的历史，水煎包在烹制过程中融煮、蒸、煎于一体。刚出锅的水煎包，因兼得水煮、汽蒸、油煎之妙，其色泽金黄，一面焦脆，三面软嫩，脆而不硬，香而不腻，味道鲜美极致，其食者赞不绝口，名扬四方。水煎包有荤素两类，十几个品种。荤包，多以猪肉、羊肉、虾仁、海参、大白菜、韭菜、韭黄等为主馅；素包，多以粉条、煎豆腐、野菜、胡萝卜等为主馅。在当地人们简称它为“煎包”，其状扁圆，上下呈金黄色，外酥里鲜，口感甚佳，因其馅不同，分为羊肉、猪肉、素菜水煎包多种，其馅无论是荤素均加葱、姜、面酱、五香粉、细盐调制，皮为小麦粉面发酵，将包子放入平底锅内少许时间，再加面水，后浇豆油，翻一遍出锅即成，成为人民深受喜爱的食品。各县市均有从事此业者，生意甚好，很受当地居民及旅游者的欢迎。其形状根据各商家不同，水煎包形状和大小有异，形状如柿饼的，上下有呈金黄香脆的纸状面片，外酥里鲜，口感甚佳。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。

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肯散去。

上海生煎包闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受上海人喜爱。成品米白，软而松，肉馅鲜嫩，伴有卤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，以出锅热吃为佳。对它的评价是：“皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来，底厚焦枯是败品。”

养生功效:隆冬时节，吃上刚出锅的生煎包，更有利于驱走寒气，嚼出香味，吸收营养。包子顶部收口处的黑芝麻，还有开胃健脾、顺气和中、平喘止咳的奇妙作用。

温馨提示：创业店址的合理选择是盈利高低甚至成败的关键，常规选择在：

- 1.大中型商场超市、大卖场设立专卖站或专卖区
- 2.商场超市，大卖场旁的门面
- 3.大中型居民社区内的繁华商业门面
- 4.高校、中小学校内外设站点

培训保障：

- 1、签订培训合同，包教包会，包吃包住；
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 7、合肥创业小吃培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；
- 8、保证学员毕业后有任何问题可随时电话咨询。

总部有多年从业的师傅手把手教学。学员随到随学，亲自实践，学不会免费再学，学会为止，包吃包住，学习时间灵活，节假日不休息直到独立操作能回家开店。学会后如有问题长期向学员提供技术指导(电话、视频，函授)。以诚信求发展，以诚信求生存，只收技术费，不收加盟费，把真正技术带回家。眼光快、准，决定财富，技术成就梦想，本小利大,一个实惠的项目，一个无悔的选择，总部可以安排学员在基地直营餐饮大厅实习或承包各直营餐厅的食堂窗口扶持创业。安徽创业小吃培训学校特色小吃培训基地全体员工欢迎您来考察学习。