

淄博可以学习正宗上海生煎包技术，生煎包短期培训班

产品名称	淄博可以学习正宗上海生煎包技术，生煎包短期培训班
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

上海生煎包外皮底部煎得金黄色，上半部撒了一些芝麻、香葱。闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受上海人喜爱。成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，中有卤汁，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。”不仅介绍了生煎馒头的优点，也提醒食客，凡是“底厚焦枯”的可以不买，甚至“罢吃”

青岛膳学派生煎包美味秘笈：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，外面的皮子虽然有些厚，但特别的松软，很有饱食感和富足感。其特点为：皮酥，汁浓，肉香，精巧。外皮底部焦脆，上半部撒上一些芝麻和葱花闻起来香香的，成品色白软而松，肉馅鲜嫩。咬上一口肉香，油香，芝麻香，葱香混合在一起，在口中久久留香。而且，只有形态饱满，上半部有黄澄澄的芝麻和碧绿的葱花，松软适口的，下半部包底金黄脆香;馅心鲜嫩适口，酱香浓郁，越吃越香的。“皮薄”、“肉鲜”、“汤多”的，才能算是标准的上好生煎哦。

青岛膳学派生煎包课程;

1：馅料制作

第一步，主要系统学习如何使用五花肉、酸菜、红豆等食材制作不同口味的馅料。这里重点学习掌握馅料的调配、技巧方法等知识。

2：葱香油制作

第二步，主要系统学习如何使用葱、蒜、调和油等食材熬制葱香油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

3：面团制作

第三步，主要系统学习如何使用面粉、水、泡打粉、发酵粉、白糖等食材制作面团。这里重点学习掌握和面、揉面、发酵等知识。

4：包包子

第四步，主要系统学习如何手工包生煎包。这里重点学习掌握擀皮、捏制手法、第二次发酵等知识。

5：煎制产品

第五步，主要系统学习如何使用煎锅煎制生煎包。这里重点学习掌握煎制手法、技巧、时间、火候等知识。