

淄博培训正宗锅贴技术，包教包会

产品名称	淄博培训正宗锅贴技术，包教包会
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

成品皮焦馅嫩，色泽黄焦，鲜美溢口。三鲜锅贴之馅，也如饺子馅，可荤可素，可猪羊肉，可海鲜，可野味，尽在人的爱好而已。锅贴则习惯用猪肉韭菜为馅，拌以黄面酱及香油，香而且鲜。可以再加一点鸡蛋、虾皮，以增加鲜美之味。制作精细，品质优美而闻名古城。成品皮焦馅嫩，色泽黄焦，鲜美溢口

锅贴是北方的一种家常面食，形状很随意，有封口的也有不封口的。包上美味的馅料，在锅内用油煎熟，成品焦香美味，外脆内软，是人们喜欢的早餐美食。许多人就特别爱吃锅贴，热乎乎的，咬一口热乎乎的，要是冬天吃那更是再舒服不过了。随意煮一锅豆浆或者稀饭，就是很完美的早餐，锅贴也是一种特色小吃，可以当早餐，也可以当晚餐，而且它做法简单，易操作，上餐也快。

青岛膳学派课程内容

- 1：学习锅贴的馅料制作。
- 2：学习锅贴的面皮制作。

3：学习锅贴的秘制汤料制作。

4：学习包锅贴的手法和要领。

5：学习煎制锅贴成品。

锅贴有讲究，须用平底锅，略抹一层油，将锅贴整整齐齐地摆好，要一个挨一个，煎时应均匀地洒上一些水，较好用有小嘴的水壶洒水，以洒在锅贴缝隙处，使之渗入平锅底部为好。盖上锅盖，煎烙二三分种后，再洒一次水。再煎烙二三分种，再洒水一次。此时可淋油少许。约五分钟后即可食用。用铁铲取出时，以五六个连在一起，底部呈金黄色，周边及上部稍软，热气腾腾，为较佳。食时，皮有脆有绵，馅亦烂亦酥，香气扑鼻，回味无穷。真是一美好享受也。