淄博可以培训馄饨技术，全部配方教学

产品名称	淄博可以培训馄饨技术，全部配方教学
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

馄饨，北方叫馄饨，广东称之为云吞，新疆叫曲曲，福建叫扁食，四川称抄手。价廉物美的三鲜小馄饨，可谓百吃不厌，小馄饨的包制，更是简便、快捷。三鲜份量要到位。将蛋皮切成丝、并把紫菜、开洋或虾皮、按个人口味放入适量的盐、鸡精、胡椒粉等搁置大腕中备用。食用时冲入沸水，放入煮好的馄饨，即成了一碗色、香、味俱到的上海三鲜小馄饨。 上海的三鲜馄饨也有别于无锡的三鲜馄饨。馄饨馅并不是鲜肉、开洋、榨菜制成的馅心，而是纯肉的。所谓三鲜名堂皆在汤里，蛋丝、虾皮、紫菜此三鲜调出薄皮包裹着的鲜肉，口感咸香爽滑。

青岛膳学派馄饨培训内容；

1.云吞皮即馄饨皮的制作方法与实操,比如说选专用的面粉，及一斤面出多少馄饨皮等这些老师都是教的。

2.馄饨专用香油的熬制技术制作方法等。

3.馄饨专用高汤的熬制方法及熬制时间、配料等。

4.馄饨酱的制作，馄饨汤好喝不好喝，较关键看的就是这个馄饨酱及所谓的黑酱，也是直接决定汤的口味的。

5.馄饨馅调料的配方与制作，使用精致猪瘦肉，用十三种香料拌馅,并且各种馅料的制作工艺及要点。

6.馄饨馅的实际操作练习。

7.馄饨的煮制的技术，煮馄饨也是有技巧的，煮过容易将馄饨煮烂，影响卖相;

8.馄饨的设备材料采购与经营选择。