

# 威海锅贴培训，专业培训

产品名称	威海锅贴培训，专业培训
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

威海锅贴培训，专业培训016

台湾锅贴：锅贴，是中国著名的传统小吃，属于煎烙馅类的小食品。制作精巧，味道可口。根据季节配以不同鲜蔬菜。锅贴的形状各地不同，一般是细长饺子形状，但天津锅贴类似褡裢火烧。

锅贴包制时一般是馅面参半，呈月牙形。锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，馅味香美。从某种意义上说，日本人所谓的饺子都是锅贴。锅贴是大众风味小吃。膳学派锅贴以其选料慎重、制造精密、质量美丽而出名古城。制品灌汤流油，色泽黄焦，鲜美溢口。东北也称水煎包。锅贴跟煎饺不能稠浊。两者并不一样。贴是一种极有中国特色的美食小吃，是很多人喜欢的美食。在众多的锅贴饺子合作店面中，食天下锅贴经营的锅贴非常符合人们的要求。由于食天下锅贴受到众多消费者的喜爱，使得投资者对于这个品牌也是青睐有加！

锅贴培训种类：猪肉锅贴培训、牛肉锅贴培训、素馅锅贴等等锅贴的课程：原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;油煎锅贴的配方及制作技术 ;油煎锅贴的技巧及保存;油煎锅贴各种配菜的制作及要点;、原料采购、存放、保鲜技术;、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。学正宗流动小吃技术就到开封膳学派锅贴是一种汉族小吃，煎烙的馅类小食品，制作精巧，味道精美，锅贴包制时一般是馅面各半，呈月牙形。锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，馅味香美，色泽黄焦，鲜美溢口。东北也称水煎包。锅贴跟煎饺不能混淆。两者并不一样

### 制作方法

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黄色，淋入C料，加盖煎6~7分钟，撒上葱、黑芝麻。

培训过程:

- 1、现场制作现场品尝，满意就学
- 2、有学习项目都是1-2个人学习操作
- 3、手把手实操实练。核心配方核心技术无保留全部传授
- 4、培训费包含所有的材料费、资料费、中途不收任何费用。
- 5、学习时间根据个人的接受能力，我们做到包教包会，学会为止
- 6、免费开店指导(店面选址、装修、人员配备、设备的采购、原材料的购买、开业的营销策划、店内的装饰装修、包括菜单上的图片素材等)
- 7、教技术，教经营，教管理。(好味道是核心+正确的管理、经营= 赚钱)

周末无休，节假日无休，提前预约，随到随学，学习时间不限，学会为止，包教包会。

学习时间:不限制学习时间，随到随学，包学会，学会为止(一般4-8天完全掌握技术)具体时间根据个人情况而定!