

青岛一对一培训锅贴

产品名称	青岛一对一培训锅贴
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

青岛一对一培训锅贴003

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。

锅贴是一种煎烙的馅类小食品，制作精巧，味道精美，多以猪肉馅为常品，根据季节配以不同鲜蔬菜。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。锅贴的形状各地不同，一般是饺子形状，锅贴是平锅出现后的产物。过去经营锅贴的地方很多，成品皮薄、馅大，色焦黄，咸鲜味香。锅贴两角不封口，成月牙形，馅似露非露为一大特色麻雀虽小，五脏俱全。只要你拥有膳学派餐饮培训小吃技术，锅贴虽然小，但是却能满足消费者多种的需求，在美味又有多种选择之下，火爆的市场自然接踵而来

青岛膳学派缘学习锅贴，选用精选肉馅，加入特定比例的骨头汤打匀上劲，不同于传统锅贴对馅料的处理，使用汤配肉，让馅料拥有浓郁香味的同时不油腻，除了肉馅不同于传统美食的锅贴外，膳学派通过长时间把肉，菜的比例调整，处理，实验，让馅料变得更多选。

【锅贴培训流程】：

- 1、锅贴的系统讲述；
- 2、锅贴原料的选购；
- 3、锅贴食材的预加工；
- 4、锅贴加工的基本标准；

- 5、锅贴加工的工艺步骤；
- 6、锅贴经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道

【培训保障】：

- 1、签订培训合同，包教包会
- 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、膳学派餐饮培训承诺，学不会，绝不收取任何费用