

濮阳刘师傅小吃培训学校，早餐培训卤肉培训肉夹馍培训

产品名称	濮阳刘师傅小吃培训学校，早餐培训卤肉培训肉夹馍培训
公司名称	濮阳市刘晓伟餐饮管理有限公司
价格	.00/500
规格参数	肉夹馍培训:500 灌汤包培训:500 凉皮培训:500
公司地址	濮阳市京开大道与黄河路交叉口南200米路西长征大厦201室
联系电话	13693935103

产品详情

濮阳早餐培训学校，刘师傅餐饮小吃培训机构，包子培训。

这个唯美主义的赏析过程，不可或缺吃之，内有肉馅，底层有鲜汤开封人吃灌汤包子有这样一句顺口溜“先开窗，后喝汤，再满口香”

灌汤包是一种什么产的食品呢？顾名思义，它就是一种包子，但里面却是有汤的这又是何故？其实只是一层窗户纸，不捅不破不知道的还以为是用某种工具把汤灌进包包子去的，不然，这汤本已在馅里面，只不过是在包之前把肉冻放在馅中，包好以后经笼屉上火一蒸，肉冻化开而不漏灌汤包讲究汤不能漏，包子又要不粘笼屉，这全看大师傅的手艺了

灌汤包以前是北宋皇家食品开封灌汤包不仅形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力其特点是外形美观，小巧玲珑，皮薄馅多，灌汤流油，味道鲜美，清香利口，还被人说为“放下像菊花，提起像灯笼这样一种称法

开封小笼包子已有百年历史

濮阳刘师傅小吃培训学校学习过程：

- 1.师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。
- 2.学员亲自操作，师傅旁边指导。
- 3.学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。
- 4.理论指导开店经验及相关注意事项。

5.提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

郑重承诺：随到随学；真正的手把手教学，教一个人的学费可以两个人过来学习；后期指导长期免费。

选择我们的理由：

- 1、专业的教师团队，丰富的授课教学经验，让您无后顾之忧;
- 2、地道的风味小吃，专业的制作技巧，保证您学到真技术;
- 3、现场一对一授课，手把手教学，理论与实践相结合，学习更省时;
- 4、核心技术毫不保留，保障您学到真本事;
5. 终身技术免费指导，为您创业保驾护航。

风味独特，是开封有名食品之一全国榜上小吃之一小笼包子选料讲究，制作精细采用猪后腿的瘦肉为馅，精粉为皮，爆火蒸制而成味道正宗的胡辣汤，吃在嘴里，麻味和辣味刺激人的味觉，瞬间就会使人精神为止振奋，并且会吃的人，在吃胡辣汤的时候，人家都认准正宗的逍遥镇胡辣汤，要吃就吃正宗逍遥镇的

灌汤包是一种传统的特色小吃，在店里点上一笼，看着一个个外形玲珑剔透的汤包乖巧地坐在里面，别提多欢喜夹一个咬上一口，热乎乎的汤汁直流，赶紧小心翼翼地吸到口中，味道醇正浓郁，一点也不腻，再尝一口馅料，鲜香肉嫩，好吃极了灌汤包，顾名思义，就是包子里面有汤汁的

胡辣汤，又名糊辣汤，中原小吃，起源于河南省周口市西华县逍遥镇和漯河市舞阳县北舞渡镇

学校地址：

濮阳市飞龙汽车站北200米路西和谐宾馆院内长征大厦201