

日照特色馄饨技术培训基地，馄饨短期培训班

产品名称	日照特色馄饨技术培训基地，馄饨短期培训班
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、胡椒粉等搁置大碗中备用。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。青岛膳学派餐饮培训学校所传授的项目投入小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。

青岛膳学派培训流程

- 1、多种馄饨馅的处理方法技巧实操。
- 2、底汤的处理方法与技巧实操。
- 3、各种口味汤底的调制方法。

- 4、馄饨皮的制作实操与练习。
- 5、馄饨酱料的调制。
- 6、馄饨面的搭配制作方法。
- 7、香拌馄饨的制作配比。
- 8、炸馄饨的制作方法。
- 9、馄饨投资预算分析及风险回避，经营方法与管理理念交流。
- 10、馄饨调味品及原料的货源渠道。
- 11、馄饨经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理。