

# 青岛正宗锅贴技术培训班

产品名称	青岛正宗锅贴技术培训班
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

青岛哪里有锅贴培训学校

项目介绍：

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

【项目介绍】：

培训项目：老北京锅贴

培训方式：一对一教学，现场参观，时间可自由安排

培训费用：(详细可咨询在线客服老师)

培训时间：3-8天小班授课，随到随学(每天的九点到下午五点.)

售后问题：提供后期的技术支持与服务

北京小吃系列项目有：卤煮火烧、爆肚、锅贴、炒肝、炸酱面、烧饼、烧麦等

课程内容：

1：锅贴技术，首先学习制作各种馅料，包括牛肉馅、素三鲜馅、肉三鲜馅、芹菜肉馅、南瓜馅、韭菜肉馅、海鲜味馅。品种齐全，口味丰富。

2：然后学习和面、揉面、成型，学习这个步骤的时候，主要讲究面皮柔韧有弹性，有爽滑可口。

3：接着学习制作秘制汤料，煎锅贴的时候，加入这个秘制汤料，滋味更加鲜美。

4：各种食材准备好之后，就学习包锅贴，掌握包锅贴时候的手法。

5：再下一步，就是学习使用煎锅，把握温度和火候，煎制锅贴，要求煎得底部焦黄酥脆，内部香鲜嫩滑。

6：每一个步骤，都会在师傅的示范指导下，由学员亲手操作，反复实践，全套技术配方，毫不保留，都完整细致的教给学员们。

锅贴是北方的一种家常面食，形状很随意，有封口的也有像我这样不封口的。包上自己喜欢的馅料，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。我家人就特别爱吃锅贴，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。

以前做锅贴，用到电饼铛的时候，因为空间较小，盖上盖子后，总是会压到锅贴表面，既不美观，还会把馅料出来，也不怎么好吃。这次入了个新的电饼铛，加深的烤盘太给力了，增大的空间使锅贴一点也不会被压到变形。火力均匀，不需要翻面，不需要来回移动锅贴，就能做出上色均匀焦斑完美的锅贴来。

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，正宗锅贴技术学习所以很多创业的朋友都会选择这个项目，为别人打工，还不如自己当老板，自主创业的人一年比一年多，有成功的也有失败的，不管是成功还是失败，从中都可以学到终身受用的东西，成功的经验就是在自己人格、思想和事业上的独立，坚持、自信和激情。

锅贴怎么做?锅贴做法配方：

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。

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。