

潍坊生煎包技术培训学校

产品名称	潍坊生煎包技术培训学校
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

潍坊生煎包技术培训学校001

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种汉族传统小吃，简称为生煎，由于上海人习惯称“包子”为“馒头”，因此在上海生煎包。特点：皮酥、汁浓、肉香、精巧。轻咬一口，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不散。原为茶楼、老虎灶（开水店）兼营品种。馅心以鲜猪肉加皮冻为主，20世纪30年代后，上海饮食业有了生煎馒头的专业店，馅心花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种。上海生煎包外皮底部煎得金黄色，上半部撒了一些芝麻、香葱。闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受上海人喜爱。成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，中有卤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，以出锅热吃为佳。对它的评价是：“皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来，底厚焦枯是败品。”不仅介绍了生煎馒头的优点，也提醒食客，凡是“底厚焦枯”的可以不买，甚至“罢吃”。

生煎包培训内容：

- 1.认识特色生煎包原材料，设备的选择
- 2.生煎皮冻的制作
- 3.生煎肉馅的制作
- 4.生煎面皮的制作
- 5.生煎包的制作
- 6、原料采购、存放、保鲜技术；
- 7、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

膳学派优势

- 1.所授此项技术主打上海生煎包的制作，我们考察过几家相对有名气的生煎包品牌，通过特殊手段好不容易才搞到的配方和工艺；
- 2.生煎包外皮底部煎得金黄色,咬一口满嘴汤汁；成品面白、软而松、肉馅鲜嫩、中有汤汁,咬嚼时有芝麻及葱香味；
- 3.生煎包特点:底酥、皮薄、肉香,外面的皮子虽然有些厚,但特别的松软,很有饱食感和富足感；
- 4.这个项目引进多年，持续的火爆了非常长时间，培训了蛮多的学员，我们根据市场发展也改良了一些细节；
- 5.学员我们都会介绍专门的渠道去采购生煎包的专用设备和调味料的进货渠道；

生煎包培训方式：

本中心所授此项技术主打上海生煎包的制作，

在国内，小吃通常不做为家庭的正餐，人们会到小吃店或小吃摊位上购买。然而在台湾、新加坡等地，小吃经常做为替代品。因此某些人选择以经营小吃摊位做为行业，某些做得特别出名、符合大众喜爱口味的小吃店或摊正餐的贩上食为天排队

你想做一手好菜给你的爸妈吃吗，你想做一个孝顺的孩子吗，就来我们膳学派让你如愿以偿