

泰安小笼包培训，在线咨询

产品名称	泰安小笼包培训，在线咨询
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

泰安小笼包培训，在线咨询016

膳学派包子根据多年的经验，潜心研究对包子馅料的味道，外形，包子的褶数，面的口感及醒发，蒸的速度都有改进。同样的面蒸出的包子又白又亮，馅料的汤汁保存，不掉底，不破皮，大发面半发面皮薄馅大。学员一年内发现其他包子技术超过我们，当时退学费。

学习包子应考察一下3点：包子味道一定好吃，吃着舒服；成本利润；制作的速度和对面的醒发处理。7天一学期，根据个人情况，学会为止。不保留核心技术，把核心技术教给学员，不卖学员料包，原材料当地采购，给学员降低成本，不要求学员使用我们品牌，对学员包子口味好，馅料好肉成本低，面醒发速度快。学员学习期间食宿费都有公司负责，欢迎随时前来考察学习与品尝。

课程简介

小笼包，别称小笼馒头，在苏南、上海、浙江一带习惯叫做小笼馒头，四川叫做小笼包子，武汉叫做蒸包，一个蒸笼里有10个包子，10个包子为一笼，它源于北宋京城开封的灌汤包，南宋时在江南承传、发展和演变而成。

课程内容

1：馅料制作

第一步，主要系统学习如何使用五花肉、猪油、调和油、调馅料、胡椒粉、酱油、盐、葱花、姜末等食材调配馅料。这里重点学习掌握调配比例，方法等知识。

2：面团制作

第二步，主要系统学习如何使用面粉、水、发酵粉、泡打粉等食材制作小笼包老面。这里重点学习掌握

发酵、和面、揉面、切剂子、擀皮、包小笼包等知识。

3：蒸包子

第三步，主要系统学习如何使用蒸笼蒸小笼包。这里重点学习掌握蒸制时间、火候等知识。

4：辣椒酱制作

第四步，主要系统学习如何使用泡椒、耗油、鸡精、大蒜、生姜等食材制作小笼包专用辣椒酱（此配料适合喜欢吃辣的朋友）。