

日照可以学沙县小吃的地方

产品名称	日照可以学沙县小吃的地方
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

沙县小吃技术济宁哪里可以学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

本套沙县小吃培训课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口等地开个特色沙县小吃店面。

课程简介

沙县小吃源自福建三明沙县一带，以各式小点心为主，做工精细，花式美观，口味清淡宜人，营养丰富健康。在三明本地，已经有了几百个品种，近几年流传开来，在全国各地都开花结果，成为一个誉满大江南北的小吃品牌。烹诱圈小吃培训都会学到。

传授品种

学习：蒸饺、云吞、拌面、酸菜面、木耳肉丝面、炸酱面、营养炖汤、茶叶蛋

课程内容

1：云吞馅料

第一步，主要系统学习如何使用瘦肉、猪油、调和油、调馅料、胡椒粉、酱油、盐、葱等食材制作云吞馅料。这里重点学习掌握调配比例、技巧、方法等知识。

2：蒸饺馅料

第二步，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、姜等食材制作蒸饺馅料。这里重点学习掌握调配比例、技巧、方法等知识。

3：包云吞/蒸饺

第三步，主要系统学习如何包云吞、蒸饺。这里重点学习掌握云吞、蒸饺的包制手法、技巧等知识。

4：蒸饺子

第四步，主要系统学习如何蒸饺子。这里重点学习掌握饺子的蒸制火候、时间等知识。

5：花生酱

第五步，主要系统学习如何使用花生米、调和油、盐等食材制作花生酱。这里重点学习掌握制作方法、步骤、技巧等知识。

6：酸菜/炸酱/肉丝臊子

第六步，主要系统学习如何使用酸菜、五花肉等食材，分别制作酸菜臊子、炸酱臊子、肉丝臊子。这里重点学习掌握每种臊子的炒制手法、技巧、调味等知识。

7：汤底

第七步，主要系统学习如何使用清水、猪骨、鸭架、天然香料等食材熬制沙县小吃汤底。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

8：煮云吞/面条

第八步，主要系统学习烧水煮面条、云吞。这里重点学习掌握煮制手法、技巧、时间、火候、调配碗底、放调料、放配菜等知识。

9：炖汤

第九步，主要系统学习花旗参乌鸡汤、水鸭汤、猪脑汤、排骨汤、鸽子汤的制作方法。这里重点学习掌握每种炖汤的配料、制作方法、步骤、技巧、时间、火候控制等知识。

10：茶叶蛋

第十步，主要系统学习如何使用茶叶、清水、天然香料、盐、鸡精等食材制作茶叶蛋。