

临沂生煎包学习简单易懂，包教包会

产品名称	临沂生煎包学习简单易懂，包教包会
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

临沂生煎包学习简单易懂，包教包会003

学习上海生煎包技术去哪里培训

煎包又称生煎馒头，是流行于上海的一种汉族传统小吃，简称为生煎，上海生煎包可以说是土生土长的上海点心，据说已有上百年的历史。其特点为由于上海人习惯称"包子"为"馒头"，因此在上海生煎包一般被称为生煎馒头。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。

生煎包特色

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"。

课程设置

第一阶段

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范、2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

第二阶段

上海生煎包、发面技术、肉馅制作、皮冻、汤汁保留、煎法时间、送（豆浆 油条 南瓜饼，小米粥，黑米粥，皮蛋瘦肉粥，）上海生煎包美味秘笈：底酥、皮薄、肉香。一口咬上去，肉汁裹着肉香、油香、葱香、芝麻香喷薄而出，味道一级。

第三阶段

开店指导：流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等。

设备采购、店面装修设计、店面广告宣传、营销策略、终身技术升级、就业保障、免费使用膳学派商标品牌。

膳学派餐饮小吃培训考虑到广大学员的利益，将核心技术无保留全部传授给学员，开创了食品行业合作的先河，让学员赚得更多！膳学派教你一门技术,给你一份工作;干成一番事业,致富一个家庭。膳学派餐

饮小吃培训：实实在在做人 踏踏实实做事 十几年来从未改变 赢得了无数学员的高度赞誉！老师手把手教让学员亲自动手做，时间不限。什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。