

# 淄博可以培训蒸饺技术，多种口味教学

产品名称	淄博可以培训蒸饺技术，多种口味教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

蒸饺是中华民族传统节日食品，是每年春节必吃的年节食品。相传是中国东汉南阳“医圣”张仲景首先发明的，在中国许多省市也有冬至吃饺子的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。这种寻常小吃虽在宴会上难登“大雅之堂”，却是西安饺子宴饭店近年的独创美食，它与著名的仿唐菜点和牛羊肉泡馍一并被誉为“西安饮食三绝”。饺子一般只是用猪牛羊肉和蔬菜作馅的传统小吃。但现在不光连鸡、鸭、鱼肉、蛋、海味、山珍、鲜蔬、干菜、果品等都可以作馅。但凡是好吃又富有营养的材料通通都可以作馅。

蒸饺虽不及钟水饺那样具有代表性，但它的“花式蒸饺”却很有特色，是每年春节必吃的年节食品，饺子一般只是用猪牛羊肉和蔬菜作馅的传统小吃，一笼蒸饺多种形态、多种口味，以烫面为主，软润适口，馅心饱满、多样，如猪肉、海鲜、酱香、南瓜、白菜等各呈异香。

蒸饺皮用半死半烫面粉，经反复揉搓使面团筋韧，再擀成薄皮，装馅提成柳叶褶，使蒸饺形为弯月，所以蔡记蒸饺具有皮薄微黄、色泽光亮、馅饱透明、造型美观、灌汤流油的特点，在中国很多人都有在冬至吃饺子的习惯，而蒸饺在大街小巷早已沦为每日的早餐之一。

### 膳学派蒸饺培训要点

- 1.饺子原材料的认识和选用;
- 2.发面技术制作工艺及要点;
- 3.各种馅料的制作工艺及要点;
- 4.饺子包馅的手法技术及要点;
- 5.水饺高汤的熬制方法;

6. 饺子的花式的制作技巧;

7. 水饺的制作过程详解;

8. 煎饺的制作过程详解;

9. 蒸饺的制作过程详解

10. 蒸饺的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

11. 蒸饺投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

12. 蒸饺调味品及原料的货源渠道。

13. 蒸饺与生意技巧，投资分析，管理。

知识。