

威海学馄饨技术，包教包会

产品名称	威海学馄饨技术，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

威海学馄饨技术，包教包会003

馄饨简单介绍

馄饨是中国的传统食品，源于中国北方。西汉扬雄所作《方言》中提到：“饼谓之饨”，馄饨是饼的一种，差别为其中夹内馅，经蒸煮后食用；若以汤水煮熟，则称“汤饼”。起初是用于祭祀，直到宋代，每逢冬至节，市镇店肆停业，各家包馄饨祭祖，祭毕全家长幼分食祭品馄饨。馄饨发展至今，更成为名号繁多，制作各异，鲜香味美，遍布全国各地，深受人们喜爱的著名小吃各地有不少特色的，深受食客好评的馄饨，著名的有成都市龙抄手饮食店的抄手，其品种多种，皮薄馅嫩，味美汤鲜；重庆市的过桥抄手，包捏讲究，调料多种，蘸调料食；上海市老城隍庙松运楼三鲜馄饨，馅料讲究，薄皮包馅，味色鲜美；新疆乌鲁木齐市的曲曲，羊肉为馅，皮薄馅嫩，汤清味鲜等等。

馄饨培训

馄饨培训课程

理论学习：

- 1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、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。
- 3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1、专业老师实战示范，讲解技术。
- 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。

自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

馄饨培训内容

1、葱香油

较好步，主要系统学习如何使用调和油、大葱、大蒜、生姜等食材熬制葱香油。这里重点学习掌握熬制方法、技巧、火候控制等知识。

2、馅料

第二步，主要系统学习如何使用五花肉、猪油、味精、葱花、姜汁、盐等食材制作馅料。这里重点学习掌握馅料的调配。

3、面皮

第三步，主要系统学习如何使用清水、面粉、盐等食材制作面皮。这里重点学习如何操作压面机制作面皮。

4、汤底

第四步，主要系统学习如何使用清水、猪骨、鸡架等食材熬煮汤底料。这里重点学习掌握熬汤时间、技巧、火候控制、调味等知识。

5、包混沌

第五步，主要系统学习如何运用手工包混沌。这里重点学习掌握混沌的包法、技巧等知识。

6、煮混沌

第六步，主要系统学习混沌的煮法。这里重点学习掌握碗底调味、煮制时间、配菜、汤料放制等知识。

馄饨培训时间

随到随学，不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3-7天左右，视个人情况而定。