

日照能培训灌汤包技术

产品名称	日照能培训灌汤包技术
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

灌汤包，就是包子里面有汤。先认识武汉的四季美汤包而后结识灌汤包子的，知有灌汤包子一说。席间摆谈，知为灌汤包子是皇家食品，估计灌汤包子还是在前，四季美汤包在后。皆因四季美汤包落脚大武汉，享誉武汉三镇，商业大埠，南北东西交通枢纽，占了一个好地盘。灌汤包子特点：鲜香肉嫩，皮簿筋软、外形玲珑剔透、汤汁醇正浓郁、入口油而不腻！

风味独特，是开封著名食品之一。灌汤包子选料讲究，制作精细。开封灌汤包是开封的著名食品之一，已有百年历史。其不仅形式美，且内容精美别致。开封灌汤包选料讲究，制作精细。其采用猪后腿的瘦肉为馅，精粉为皮，爆火蒸制而成。包子皮馅分明，色白筋柔，灌汤流油，鲜香有味。吊卤面光滑筋香，卤稠而不腻，与面相粘，不脱不流，颇受食客赞赏。其后，对包子的制皮、馅料及外形进行了大胆改进，还改大笼为小笼蒸制，就笼上桌，现蒸现吃，深受顾客欢迎，生意更加兴隆。

灌汤包子是一种传统特色小吃。制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉等。早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包子。著名产地扬州。灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列较好位，肉馅次之，面皮次次之。

开封小笼包又称灌汤小笼包，是开封的著名小吃之一，早在北宋时期，已有售卖，称灌浆包或灌汤包子。东京汴梁(今开封市)70多家酒店之一的“王楼”，制售的名为“山洞梅花包子”，号称“东京汴梁较好”。北宋之后，灌汤包子在开封流传下来。

膳学派灌汤包培训内容：

- 1、灌汤包的馅料核心配方(带秘制料核心配比+制作技术);
- 2、灌汤包和面的关键步骤详解;
- 3、灌汤包馅料的制作;

- 4、灌汤包猪皮冻的制作;
- 5、灌汤包的包制方法及醒发时间;
- 6、灌汤包的火候的控制、蒸制时间;
- 7、免费培训店铺选址、装修布局、开店经营等技术;
- 8、三年内免费跟踪服务，学员免费享受技术升级。

灌汤包种类 香菇灌汤包，牛肉灌汤包，芹菜灌汤包子，韭菜灌汤包，羊肉灌汤包等等。