

济南锅贴培训中心，从零开始

产品名称	济南锅贴培训中心，从零开始
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南锅贴培训中心，从零开始016

锅贴是一种汉族小吃，据说起源于河南开封，煎烙的馅类小食品，制作精巧，味道可口。根据季节配以不同鲜蔬菜。锅贴的形状各地不同，一般是饺子形状，但天津锅贴类似褡裢火烧。

锅贴包制时一般是馅面各半，呈月牙形。锅贴底面呈深色，酥脆，面皮软韧，馅味香美。锅贴的形状各地不同，一般是饺子形状，但天津锅贴类似褡裢火烧。锅贴是大众风味小吃。稻香居锅贴以其选料严谨、制作精细、品质优美而闻名古城。成品灌汤流油，色泽黄焦，鲜美溢口。东北也称水煎包，又称为煎饺。锅贴跟煎饺不能混淆。两者并不一样。

膳学派锅贴培训内容：

- 1、和面的方法。
- 2、制作馅料。
- 3、面的保存方法。
- 4、上锅煎的技巧。

膳学派课程内容

- 1：学习锅贴的馅料制作。
- 2：学习锅贴的面皮制作。
- 3：学习锅贴的秘制汤料制作。

4：学习包锅贴的手法和要领。

5：学习煎制锅贴成品。

膳学派锅贴的特点：

1、肉素锅贴营养丰富，制作精巧，味道可口。

2、肉素锅贴成品底部呈金色，酥脆，面皮软韧，馅味香美，热气腾腾。食时，皮有脆有绵，馅亦烂亦酥，香气扑鼻，回味无穷。

3、肉素锅贴属于大众风味的小吃，物美价廉，成本低，利润大，制作方面不受四季影响，深受消费者喜爱。

膳学派锅贴培训时间：

一般学习2-3天就可以掌握，不限制时间，包教会，学会为止，我们学校20多年历史，全国八家连锁，师资雄厚。

膳学派课程介绍

锅贴，是中国的传统小吃，属于煎烙馅类的小食品，制作精巧，味道可口，制作人员可以根据季节配以不同鲜蔬菜。