

威海一对一生煎包专业技术培训

产品名称	威海一对一生煎包专业技术培训
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

临沂水煎包专业技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派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。

膳学派生煎形态饱满，上半部有黄澄澄的芝麻和碧绿的葱花，松软适口，下半部包底金黄脆香；馅心汤汁饱满、味鲜浓郁。生煎有讲究，用平底锅，略抹一层油，将生煎整整齐齐地摆好（褶子向下），煎时均匀地洒上一些水，用有小嘴的水壶洒在缝隙处，使之渗入平锅底部为好。盖上锅盖，煎烙二三分种后，再洒一次水。再煎烙二三分种，再洒水一次。用铁铲取出时，以五六个连在一起，底部呈金黄色，周边及上部稍软，热气腾腾，为佳。食时，皮有脆有绵，馅亦烂亦酥，香气扑鼻，回味无穷。真是一美好享受

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。广大食客的评价是：“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，其至“罢吃”

一、生煎包培训技术介绍：

传授全套生煎包技术，核心调料配方，生煎包馅料、调料采购渠道，生煎包开店经营问题的解答等等。

二、生煎包培训项目介绍:

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。

广大食客的评价是：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。

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，外面的皮子虽然有些厚，但特别的松软，很有饱食感和富足感。

三、生煎包培训内容：

- 1.认识特色生煎包原材料，设备的选择
- 2.生煎皮冻的制作
- 3.生煎肉馅的制作
- 4.生煎面皮的制作
- 5.生煎包的制作
- 6、原料采购、存放、保鲜技术；
- 7、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

四、生煎包培训方式：

本中心所授此项技术主打上海生煎包的制作，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

五、生煎包培训时间：

上午8:30-18:00为正常上班时间学员可学习，学员随到随学，学习时间可自由调配（如：每天上午学或者每个礼拜六礼拜天来学习都可以的），学员学会为止，正常的学习时间一般为2-3天左右，视个人学习能力而定。

膳学派生煎包技术培训优势：

- 1、 过硬的技术，多年经营的生煎包师傅，老师手把手教学，手把手教会学员求全套生煎包技术。
- 2、 我们为您提供的是更专业的更全面的更省钱的开店解决方案。重要的是这些都是我们的学员享受的免费待遇。
- 3/ 3、 免费提供给我们的学员，包括设备采购，店铺装修，营销方案，服务流程，成本控制等等。
- 4、 4、 签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 5、 5、 学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到学员熟练掌握为止。